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.							
1	1328	Abad Moreno (D. Canuto).	Valdepeñas.	Vino de mesa de 1876.	14'7	3'67	3'84	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. viol.	»	»	»	»	»	OEnol.					
2	1329	Abad Serrano (D. Canuto).	Idem.	Idem id. de 1875.	15'6	4'23	4'01	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	1330	Alberca (D. Alfonso).	Manzanares.	Tinto de pasto.	16'4	2'27	3'96	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
4	1333	Álvarez y Navarro (D. Federico).	Alcázar de San Juan.	Idem de mesa de 1876.	14'6	3'01	4'04	Cen.→V. az.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
5	1334	Álvarez y Navarro (D. Joaquin).	Idem.	Idem id.	15'5	2'84	3'13	Cen. —V. az. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ligeramente ampuloso: materia colorante violácea, con una faja muy marcada.	24'02	Gris pulv.	6'40	I. Sulf. M. ab.—Clor. cal y magn. Ab.—Silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. y alum. Poco.—Ferr. Ind.
6	1335	Álvarez y Navarro (D. Moisés).	Idem.	Idem id.	14'6	3'12	3'70	Cen. —V. az. clar.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
7	1336	Amuniátegui (D. Juan José).	Valdepeñas.	De pasto de 1874.	16'4	3'95	3'68	Cen. clar.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
8	1336	Idem.	Averturas (Valdepeñas).	Idem de 1876.	15'2	3'38	3'95	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
9	1336	Idem.	Idem id.	Idem de 1875.	12'8	2'31	2'46															
10	1337	Antequera (D. Francisco).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'9	2'72	3'42	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	Ver.	V. ver.	Ver.—V. az. clar.	Incoloro.	»	OEnol.					
11	1338	Antequera (D. Tomás).	Idem.	Idem de id.	13'0	3'72	2'84															
12	1341	Arias y hermanos (D. Andrés).	Alcázar de San Juan.	Fino de id. de 1876.	15'6	3'01	3'49	Cen.—V. az.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, pastoso: materia colorante rojo amarillenta.	24'04	Gris pulv.	6'70	I. Sulf. M. ab.—Silic. cal y magn. Ab.—Clor. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Poco.—Fosf. y ferr. Ind.
13	1343	Arquinbau (D. Fernando).	Idem.	Idem id. id.	15'4	2'84	3'21	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
14	1344	Arrivas (D. Ángel).	Santa Cruz de Mudela	De pasto.	15'6	3'74	3'05	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	1345	Arroyo (D. José Antonio).	Ciudad-Real.	Tinto de id. de 1876.	14'0	3'12	2'18	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	Ver. sucio.	Incoloro.	Az. — V. ver.	Incoloro.	»	OEnol.					
16	1346	Asensi (D. Francisco).	Santa Cruz de Mudela	De pasto tinto.	14'7	3'97	4'24	Cen. clar.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
17	1346	Idem.	Idem.	De id. blanco.	14'7	3'52	2'73															
18	1347	Avansays é hijo (D. Hipólito).	Valdepeñas.	De mesa de 1875.	15'6	3'46	1'79	V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy marcadas.	22'62	Gris pulv.	5'00	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. cal y magn. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Ind.
19	1347	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	15'4	3'74	3'86	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Am.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.	R. ligeramente ampuloso, delicuescente: materia colorante rojo amarillenta.	23'75	Gris pulv.	5'00	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. y Ferr. Poco.
20	1347	Idem.	Idem.	Idem de 1874.	15'4	3'40	2'83	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. granugiento, pastoso: materia colorante rojo amarillenta, con fajas ligeramente marcadas.	19'35	Gris pulv.	6'15	I. Sulf. M. ab.—Clor. y cal. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Ferr. Ab.—Fosf. Ind.
21	1347	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	13'5	2'95	3'18															
22	1347	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	14'5	4'82	2'65	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
23	1347	Idem.	Idem.	Vino de mesa.	14'6	4'74	3'10	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
24	1347	Idem.	Idem.	De mesa de 1874.	13'9	4'23	2'70	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
25	1348	Bailén (Excmo. Sr. Duque de).	Idem.	Tinto de 1873.	17'0	4'20	2'63	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	24'30	Gris aspecto terroso.	4'14	I. Sulf. M. ab.-Clor. Reg.-Silic. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
26	1348	Idem.	Idem.	Idem de 1874.	16'1	3'74	2'77	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	25'20	Gris gran.	6'40	I. Sulf. Ab. — Clor. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
27	1348	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	16'1	3'97	2'98	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo clar.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
28	1348	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	15'8	2'84	2'99	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
29	1349	Ballesteros (D. Antonio).	Idem.	Idem de pasto de id.	16'1	2'95	2'93	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
30	1350	Ballesteros (D. Tomás).	Idem.	De mesa de id.	14'9	3'12	3'05	Cen. clar.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
31	1352	Barba (D. Rafael).	Idem.	Idem de id.	15'2	3'74	2'84	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.	»	»	»	»	»	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 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.							
32	1353	Barchino (D. Francisco).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'6	3'57	2'61	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver. — V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
33	1355	Bermejo (D. Manuel).	Idem.	Tinto de pasto de id.	15'2	3'58	3'21	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
34	1356	Bermejo y Córdoba (D. Francisco)	Idem.	De mesa de id.	15'2	3'18	2'99	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
35	1357	Bermudez (D. José María).	Ciudad-Real.	Tinto de pasto de id.	16'7	2'55	2'99	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.					
36	1358	Bermudez (D. Leon).	Idem.	Idem id.	15'2	3'12	2'48	Cen. clar.—V. pardo.	Incoloro.	Pardo.—V. am. clar.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.					
37	1359	Blanco Berdejo (D. José).	Valdepeñas.	De mesa id. de 1876.	15'8	2'84	2'57	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	Ver.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.					
38	1359	Idem.	Idem.	Idem id.	14'0	2'95	1'84															
39	1361	Camacho (D. Ramon).	Idem.	Idem id.	13'6	3'27	2'90	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
40	1262	Camacho (D. Vicente).	Idem.	Idem id.	15'2	3'74	2'88															
41	1364	Caminero (D. Angel).	Idem.	Idem de 1870.	15'6	3'74	2'85															
42	1364	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	15'4	3'52	2'52	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
43	1365	Caminero (D. Antonio).	Idem.	Idem de 1875.	15'4	3'80	4'69	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
44	1366	Caminero (D. Cayetano).	Idem.	Idem de 1876.	14'4	3'84	2'46	Cen. clar.—V. az.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
45	1367	Caminero (D. Matías).	Idem.	Idem id.	12'5	2'95	2'55															
46	1368	Caminero Carrasco (D. Francisco).	Idem.	Idem id.	14'0	2'61	3'33	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
47	1368	Idem.	Idem.	Idem de 1873.	15'4	3'21	2'72	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
48	1371	Caminero Gonzalez (D. José).	Idem.	Idem de 1876.	14'5	3'06	2'13	V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
49	1371	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	15'6	4'51	3'01	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
50	1372	Caminero y Palacios (D. Juan).	Idem.	Idem de 1874.	14'5	3'52	3'08	Cen.—V. am.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. carbonoso granugiento: materia colorante anaranjada, con fajas bastante marcadas.	24'75	Gris osc. pulv.	5'50	I. Sulf. M. ab.—Magn. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
51	1372	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	14'5	3'52	1'95	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
52	1373	Caminero Tello (D. Juan).	Idem.	Idem id.	14'4	3'67	3'29	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver. — V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
53	1374	Caminero Yébenes (D. José).	Idem.	Idem id.	15'2	2'95	2'83	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
54	1375	Cañadas (D. Antonio María).	Moral de Calatrava.	Tinto de pasto.	14'5	3'12	2'63	Cen.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
55	1376	Cañadas y Felipe (D. Camilo).	Idem.	Idem id.	15'2	2'84	1'97	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
56	1379	Caravantes (D. Andrés).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'3	3'51	3'59	V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
57	1380	Caravantes (D. Ignacio).	Idem.	Idem.	15'2	2'60	2'52	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. ligeramente pastoso, granugiento delicuescente: materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy marcadas.	26'70	Gris gran.	6'52	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Silic. y pot. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
58	1381	Caravantes (D. Miguel).	Idem.	Idem de 1876.	14'3	3'17	3'33	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	Ver.	Am.—V. ver.	»	»	»	OEnol.					
59	1381	Idem.	Idem.	Idem id.	15'4	3'51	2'02															
60	1382	Carmona (D. Mariano).	Manzanares.	Fino de pasto.	15'2	3'29	1'32	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
61	1382	Idem.	Idem.	Idem.	14'3	3'34	1'02															
62	1383	Carranza y Cañas (D. Clemente).	Tomelloso.	Tinto fresco.	15'0	2'54	3'25	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver. —V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
63	1385	Carrasco (D. Santiago).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	16'1	3'29	1'41	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
64	1389	Castellanos Morales (D. Antonio).	Alcázar de San Juan.	Idem id.	15'2	3'23	1'24	Cen. — V. az. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
65	1390	Cejudo (D. Juan Clemente).	Valdepeñas.	Idem id.	14'3	3'00	1'21	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
66	1391	Cejudo (D. Luis).	Idem.	Idem id.	15'2	2'66	1'51	Cen.	Incoloro.	Pardo.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
67	1392	Cejudo (D. Sebastian).	Idem.	Idem id.	13'3	2'83	2'61	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
68	1394	Coca (D. José Joaquin).	Daimiel.	Vino á 19 pesetas hectólitro.	14'3	3'97	2'03	Cen. clar.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso granugiento delicuescente: materia colorante amarilla rojiza con fajas ligeramente marcadas.	23'10	Gris pulv. osc.	8'40	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y cal. Reg.—Fosf. pot. y magn. Poco. II. Ferr. Ab.—Fosf. y cal Reg.—Alum. Poco.
69	1394	Idem.	Idem.	Blanco á id. id. id.	14'3	3'78	2'79															
70	1396	Colorado (D. Carmelo).	Manzanares.	Fino de pasto.	15'2	3'34	2'64	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
71	1397	Coll (D. Francisco Antonio).	Moral de Calatrava.	Tinto de pasto á 16 reales arroba.	15'2	3'50	5'35	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
72	1398	Collado (D. Antonio).	Manzanares.	Fino de pasto.	14'3	3'12	3'13	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
73	1399	Córdoba (D. Angel).	Alcázar de San Juan.	Idem de mesa.	15'6	3'17	3'39	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
74	1400	Córdoba (D. José María).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	15'4	3'40	2'85	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	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.
75	1401	Cornejo (D. Ramon y D. Cirilo).	Valdepeñas.	De mesa de 1873.	18'2	4'99	4'07	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	27'40	Gris agl.	4'04	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.—Fosf. Poco.
76	1402	Cornejo (D. Ramon).	Idem.	Idem de 1876.	15'4	3'46	2'68	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
77	1403	Cornejo (D. Vicente).	Idem.	Idem de id.	16'7	2'38	1'90	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
78	1404	Cornejo y Rojo (D. Cirilo).	Idem.	Idem de id.	16'4	4'23	3'03	Cen. clar.—V. am.	Incoloro.	Pardo clar.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
79	1405	Cornejo y Terceros (D. Luis).	Idem.	Idem de id.	16'3	3'00	2'77	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
80	1407	Crespo (D. Tomás).	Idem.	Idem de id.	16'3	3'00	6'10	Cen. clar.	Incoloro.	Am.—V. rojo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
81	1412	Diaz Pines (D. Antonio).	Manzanares.	Fino de pasto.	15'4	3'46	2'72	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
82	1413	Diaz Pino (D. Sebastian).	Idem.	Idem id.	15'4	3'57	2'77	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
83	1416	Elipe y Elipe (D. Antonio).	Idem.	Tinto de pasto.	16'6	3'61	2'51	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
84	1416	Idem.	Idem.	Blanco de pasto.	14'7	2'71	2'35	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con una faja amarilla muy marcada.	26'42	Amarillo pulv.	4'00	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. y magn. Ind. II. Cal M. ab.—Fosf. alum. y ferr. Ab.
85	1419	Espadaz (D. Ildefonso).	Ciudad-Real.	Idem de id. de 1876.	14'7	4'37	3'05															
86	1420	Fernandez y Arroyo (Doña Teresa)	Santa Cruz de Mudela.	Tinto de id.	16'3	3'46	3'39	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
87	1421	Fernandez García (D. Angel).	Alcázar de San Juan.	Fino de mesa de 1876.	13'3	3'27	2'56	Cen.	Incoloro.	Mor.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
88	1421	Idem.	Idem.	Idem id. de 1875.	14'5	3'46	2'35	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	21'10	Gris carbonosas.	6'24 (1)	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y cal. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
89	1424	Fernandez Sanchez (D. Fernando)	Ciudad-Real.	Tinto de pasto de 1876.	15'4	3'40	2'41	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
90	1426	Fisach (D Juan Vicente).	Daimiel.	Idem de id. á 19 pesetas hectólitro.	14'2	3'27	2'02	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
91	1427	Flores (D. José Joaquin).	Idem.	Vino de 18 id. id.	14'3	4'88	1'44	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	64'25	Gris osc. pulv.	6'92	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
92	1427	Idem.	Idem.	Idem.	16'1	3'06	1'72															
93	1430	Fraile (Doña María Asuncion).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	15'2	4'14	2'13	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	15'40	Gris gran.	3'80	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. pot. y magn. Reg. II. Cal. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
94	1430	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	16'1	3'00	2'80	Cen.	Incoloro.	Pardo am.—V. roj.	Am.-V. ver.	»	»	Az.—V. ver. sucio.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.					
95	1432	Fresno (D. Francisco del).	Idem.	Idem de id.	16'1	4'65	3'16	Cen.—V. viol.	Incoloro.	V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
96	1432	Idem.	Idem.	De mesa de id.	16'0	4'94	2'24	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	22'42	Gris pulv.	5'34	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
97	1433	Fuente (D. Juan de la).	Idem.	Idem de 1876.	16'1	3'34	3'59	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo roj.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
98	1434	Galán y Cornejo (D. Manuel).	Idem.	Idem id.	15'2	3'51	2'74	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
99	1435	Galán y Merlo (D. Martin).	Idem.	Idem id.	16'1	3'34	2'61	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
100	1437	García (D. Federico).	Ciudad-Real.	De pasto de id.	15'2	3'63	2'56	Cen.	Incoloro.	Pardo am.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
101	1438	García (D. José Angel).	Manzanares.	Fino de pasto.	16'0	4'68	2'21	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
102	1439	García (D. Juan de Dios).	Moral de Calatrava.	Tinto id.	16'1	3'17	2'90	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, en corta cantidad: materia colorante roja muy intensa, con fajas bien marcadas.	22'52	Gris muy carbonosas pulv.	5'16 (1)	I. Sulf. cal y magn. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
103	1440	García Noblejas (D. Jesús).	Manzanares.	Fino id.	14'3	3'17	2'70	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, pastoso: materia colorante anaranjada, con alguna faja roja muy marcada.	22'90	Gris pulv.	5'90	I. Sulf. y cal. Ab.—Pot. clor. silic. y magn. Reg. II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
104	1440	Idem.	Idem.	Idem.	15'6	3'27	3'15															
105	1442	García Perez (D. Andrés).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'0	2'84	3'35	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

(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.							
106	1444	García Rabadan (D. José).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	13'5	3'46	3'05	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. ligeramente pastoso, ampuloso, brillante, amanganesado: materia colorante violácea, con fajas.	68'40	Gris gran.	4'90	I. Sulf. cal y magn. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. y alum.—Reg. Ferr. Poco.
107	1444	Idem.	Idem.	Idem id.	12'5	3'63	1'97															
108	1446	Garcia Rojo (D. Pedro).	Idem.	Idem id.	13'2	4'08	3'26	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
109	1446	Idem.	Idem.	Idem id.	14'6	4'29	3'03	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
110	1449	Garrido (D. Tomás).	Idem.	Idem id.	15'8	3'17	2'76															
111	1453	Gonzalez Calero (D. Matías).	Idem.	Idem id.	14'7	2'83	2'07															
112	1453	Idem.	Idem.	Idem id.	14'5	4'29	3'14	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
113	1457	García (D. Bernardo).	Santa Cruz de Mudela	De pasto blanco.	14'0	4'23	2'66															
114	1457	Idem.	Idem.	De id. tinto.	13'5	4'79	2'28	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
115	1459	Gregorio y Merlo (D. Indalecio).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	15'4	2'95	2'82	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
116	1459	Idem.	Idem.	Idem id.	14'7	3'17	1'50															
117	1460	Guerrero (D. Celestino).	Idem.	Idem id.	15'4	3'40	1'95															
118	1460	Idem.	Idem.	Idem id.	15'4	3'27	3'76	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
119	1461	Gutierrez (D. Lorenzo).	Idem.	Idem id.	14'7	3'00	1'53	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
120	1464	Herreros (D. Miguel).	Manzanares.	Fino de pasto.	16'3	3'23	2'11	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
121	1465	Ibarra Salazar (D. Estanislao).	Valdepeñas.	Blanco de 1876.	13'9	3'67	Trazas.															
122	1465	Idem.	Idem.	Tinto de id.	14'5	3'27	2'33	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
123	1467	Izquierdo (D. Juan Antonio).	Alcázar de San Juan.	Fino de mesa de id.	15'4	3'29	1'68	Cen.	Incoloro.	Pardo V.—viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
124	1468	Jaraba (D. Tomás).	Manzanares.	Idem de pasto.	14'7	3'86	1'83	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. ligeramente pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa, con fajas.				
125	1469	Jareño (D. Andrés).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'6	3'21	3'25	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
126	1471	Juarez (D. Manuel).	Manzanares.	Fino de pasto.	16'6	4'12	2'76	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
127	1474	Laguna (D. Filiberto).	Daimiel.	Blanco á 30 pesetas hectólitro.	17'0	3'84	3'40															
128	1474	Idem.	Idem.	Vino á 18 id. id.	15'4	3'51	4'12	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
129	1475	Laguna (D. Francisco).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'9	2'76	4'17	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
130	1476	Laguna (D. Juan).	Idem.	Idem id.	16'3	3'17	2'24	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
131	1477	Laguna (D. Narciso).	Daimiel.	Tinto á 18 pesetas hectólitro.	16'0	3'16	2'90	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
132	1478	Laguna (D. Ramiro).	Idem.	Vino á 30 id. id.	16'1	2'95	2'74															
133	1480	Lasala (D. Andrés).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	16'3	4'08	1'90	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
134	1482	Lasala Basco (D. Fabriciano).	Idem.	Idem id.	15'2	5'20	3'84	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
135	1486	Lérida Chicharro (D. Eugenio).	Idem.	Idem id.	14'9	3'33	2'73	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
136	1487	Lérida Delgado (D. Jerónimo).	Idem.	Idem id.	15'4	2'99	3'17	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
137	1488	Lerma Rubio (D. Fernando).	Idem.	Idem id.	15'2	4'53	1'22	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
138	1491	Lopez Mateos (D. Pedro).	Manzanares.	Fino de pasto.	16'1	3'80	1'96															
139	1492	Lopez Olivares (Doña Juana).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'9	4'12	3'33	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
140	1494	Lopez Tapia (D. Juan José).	Alcázar de S. Juan.	Fino id. de id.	15'4	3'69	3'70	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
141	1499	Maestre (Doña Isidra).	Santa Cruz de Mudela	Pasto tinto.	15'6	3'16	3'65	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
142	1499	Idem.	Idem.	Idem blanco.	15'6	3'67	2'39															
143	1501	Majan (D. Antonio).	Daimiel.	Vino á 19 pesetas hectólitro.	15'2	2'83	3'80															
144	1504	Maroto (D. Mateo).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	13'5	3'63	2'46															
145	1505	Maroto y Merlo (D. Vicente).	Idem.	Idem id.	14'5	3'74	3'72	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
146	1506	Maroto Sanchez (D. Tomás).	Idem.	Idem id.	15'4	3'40	3'11	Cen.	Incoloro.	V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
147	1508	Marqués y Caro (D. Antonio).	Idem.	Tinto de pasto de 1876.	15'2	3'74	3'11	Cen.	Incoloro.	Pardo—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
148	1510	Martin Yegros (D. Manuel).	Moral de Calatrava.	Idem id. á 16 rs. arroba	14'9	2'93	2'90	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
149	1511	Martin Yegros (D. Teodoro).	Idem.	Idem id. de 1875.	17'0	3'46	3'08	Cen. clar.	Incoloro.	Inalt.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con ligeras fajas.	23'20	Gris gran. osc.	6'50	I. Sulf. y cal. Ab.—Silic. pot. y magn. Reg.—Clor. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Fosf. y alum. Reg.
150	1511	Idem.	Idem.	Idem id. á 16 rs. arroba	14'7	3'21	2'43	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
151	1512	Mazarro (D. Fernando).	Manzanares.	Fino de pasto.	16'1	3'74	2'97	Cen.	Incoloro.	Viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
152	1513	Mazarron (D. Miguel).	Valdepeñas.	De mesa de 1875.	16'1	2'23	3'72	V. roj.	Incoloro.	Inalt.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia anaranjada, con una faja muy marcada.	25'02	Gris carbonoso pulv.	7'06 (1)	I. Clor. silic. y magn. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Fosf. Poco. II. Cal. M. ab.—Fosf. y alum. Poco.—Ferr. Ind.
153	1513	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	16'1	2'49	3'08	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
154	1514	Mediano (D. Pablo).	Santa Cruz de Mudela	Blanco de pasto.	16'1	3'40	2'18															
155	1514	Idem.	Idem.	De pasto á 4 pesetas arroba.	16'3	2'99	2'83	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
156	1515	Medrano Maldonado (D. José).	Ciudad-Real.	Tinto de pasto de 1873.	17'0	3'97	3'59	V. rojó.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
157	1515	Idem.	Idem.	Blanco de 1876.	15'2	3'52	2'40															
158	1516	Megía Ballesteros (D. Francisco).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'3	2'95	2'72	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

(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. 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.
159	1519	Merlo y Caro (D. Manuel).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	15'2	3'63	3'99	Cen.	Incoloro.	V. pardo.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
160	1520	Merlo Cejudo (D. Antonio).	Idem.	Pasto de 1876.	14'5	3'21	3'42															
161	1521	Merlo y Córdoba (D. Vicente).	Idem.	De mesa de 1876.	15'4	3'42	3'43	Cen.	Incoloro.	Viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
162	1623	Merlo y hermanos (D. Luis de).	Idem.	Idem de 1875.	15'4	3'52	2'96	Cen. clar.—V. röj.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
163	1524	Merlo y Merlo (D. Manuel).	Idem.	Idem de 1876.	14'5	3'42	3'67	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
164	1524	Idem	Idem.	Idem.	13'5	3'29	2'86															
165	1525	Merlo y Solanes (D. Ramon).	Idem.	Pasto de 1876.	13'5	3'52	3'05	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
166	1527	Merlo y Pozo (D. Demetrio).	Idem.	Idem id.	15'4	3'10	3'58	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
167	1529	Molina (D. Juan Benito).	Idem.	De mesa de 1876.	14'5	3'18	2'63	Cen.	Incoloro.	V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
168	1530	Molina (D. Lorenzo).	Idem.	Idem id.	13'5	3'40	2'74															
169	1531	Molinero Jimenez (D. Tomás).	Idem.	Pasto de 1876.	14'5	3'72	2'94	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
170	1532	Monllor (D. Manuel).	Idem.	De mesa de 1876.	17'4	3'21	2'58	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
171	1532	Idem.	Idem.	Idem id.	13'5	3'16	3'62															
172	1533	Monllor (D. Vicente).	Idem.	Idem id.	14'5	3'40	2'54	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. Az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
173	1534	Morales y hermanos (D. Ramon).	Idem.	Idem id.	13'5	3'74	2'79	Cen.	Incoloro.	V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
174	1537	Moreno de Diesmas (D. Manuel).	Idem.	Idem id.	14'3	2'84	6'40	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
175	1538	Moreno Lopez (D. José).	Idem.	Idem id.	13'3	3'29	2'80	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
176	1540	Mudela (Excmo. Sr. Marqués de)	Madrid.	Tinto seco.	15'4	3'50	2'90	V. roj.	Incoloro.	Pardo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
177	1540	Idem.	Idem.	Idem.	15'6	3'81	2'25	Cen. clar.	Incoloro.	Ver. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
178	1541	Muela (D. Celestino de la).	Santa Cruz de Mudela.	Idem de pasto de 1876	14'5	3'86	3'05	Cen.	Incoloro.	V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
179	1543	Muela y Laguna (D. Ambrosio).	Idem.	Idem de id.	14'5	3'12	3'39	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viól.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
180	1543	Idem.	Idem.	Blanco de id.	13'3	2'89	1'76															
181	1546	Muñoz y Pinés (D. Manuel).	Manzanares.	Fino de pasto blanco.	14'7	2'88	2'98															
182	1546	Idem.	Idem.	Idem id. tinto.	15'0	3'67	2'36	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
183	1547	Naranjo (D. Vicente).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	13'5	3'63	3'05	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
184	1547	Idem.	Idem.	Idem. id.	14'3	4'37	3'63															
185	1549	Noblejas (D. Vicente).	Manzanares	Fino de pasto.	15'2	2'83	3'21	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
186	1552	Ortega (D. Juan José).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'3	4'88	2'41	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
187	1553	Ortega Abril (D. Pedro).	Santa Cruz de Mudela.	De pasto blanco.	13'5	4'53	4'08															
188	1553	Idem.	Idem.	Idem tinto.	15'2	3'74	3'11	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
189	1558	Peñasco (D. Jerónimo).	Valdepeñas.	Idem de 1876.	14'3	3'29	2'44	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
190	1558	Idem.	Idem.	De mesa de id.	15'2	2'93	2'52															
191	1560	Peñuelas (D. Juan).	Manzanares.	Tinto de pasto.	14'3	3'57	2'03															
192	1561	Peñuelas Navarro (D. Vicente).	Santa Cruz de Mudela	De pasto blanco.	14'3	3'61	2'05															
193	1561	Idem.	Idem.	Fino de pasto tinto.	14'9	3'38	3'53	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
194	1562	Perez Cabello y Heredia (D. Joaquin).	Membrilla.	Blanco de 1870.	23'9	3'86	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, en pequeña cantidad; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	15'63	Gris pulv.	6'13	I. Clor. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Silic. Reg.—Pot. y magn. Poco. II. Cal M. ab.—Alum. y ferr. Ind.
195	1562	Idem.	Idem.	Tinto de id.	15'4	4'99	2'16	Pardo M. clar.	V. am.	Am.	Am.	»	»	»	»	»	OEnox.	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa, con fajas muy marcadas.	28'56	Gris osc. pulv.	6'60	I. Sulf. clor. y cal. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Pot. Poco. II. Cal. M. ab.—Fosf. y alum. Poco.
196	1563	Picazo (D. Manuel).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'3	3'23	3'18	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
197	1564	Pines (D. Valentin).	Manzanares.	Fino de pasto.	16'1	2'61	3'05	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
198	1565	Pines (D. Valeriano).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'3	2'38	3'21	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
199	1566	Pinilla y Coca (D. Joaquin).	Daimiel.	Vino.	14'3	3'12	1'45															
200	1567	Pintado y Delgado (D. Enrique).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'3	3'06	3'47	Viol. M. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
201	1567	Idem.	Idem.	Idem id.	14'3	3'01	2'75															
202	1569	Prado (D. Antonio).	Ciudad-Real.	Tinto de pasto.	14'3	3'12	2'36	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo clar.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, en pequeña cantidad: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	18'76	Gris pulv.	3'16	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg.—Pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Ind.
203	1570	Gimenez Coronado (D. José).	Moral de Calatrava.	Idem id.	14'8	3'33	1'84	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
204	1571	Prieto (D. Juan Ramon).	Valdepeñas.	De mesa de 1876 (A).	14'8	3'27	1'49	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.—V. pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
205	1571	Idem.	Idem.	Idem id. (B).	18'6	3'33	2'86	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.—V. pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
206	1572	Prieto y Gonzalez (D. José).	Idem.	Idem id.	15'2	2'84	3'49	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
207	1573	Prieto y Torre (D. José).	Idem.	Idem.	12'4	2'89	2'84	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
208	1574	Prieto y Torre (D. Manuel).	Idem.	Idem.	14'3	3'18	3'21	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
209	1577	Ramiro y Gracia (D. Manuel).	Santa Cruz de Mudela	Tinto de pasto.	15'4	3'12	2'22	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
210	1577	Idem.	Idem.	Blanco de id.	14'5	3'63	2'26	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	20'64	Carbon gran. y poroso.	5'70 (1)	

(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.
211	1578	Recuezo (D. Vicente José).	Ciudad-Real.	Blanco de pasto, 1876.	13'5	3'40	3'05	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»					
212	1578	Idem.	Idem.	Tinto id. id.	15'4	3'29	3'28	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V.am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, en muy corta cantidad; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	17'55	Gris agl.	2'40	
213	1580	Rodriguez (D. Modesto).	Santa Cruz de Mudela	De pasto blanco.	13'2	4'23	1'99															
214	1580	Idem.	Idem.	Idem tinto.	15'0	3'50	2'55															
215	1581	Rojo (Doña Francisca).	Idem.	Idem.	13'5	2'72	1'37															
216	1582	Revilla (D. Angel).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	16'3	3'40	3'05	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.											
217	1584	Rodero (D. José).	Idem.	Tinto de id.	15'4	3'24	3'21	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V.am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
218	1585	Rodero (D. Miguel).	Ciudad-Real.	Idem de pasto de id.	14'3	3'29	2'69	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
219	1586	Rodero y Fresno (D. Estéban).	Valdepeñas.	De mesa de 1874.	19'8	3'52	2'10	»	»	»	»	»	»	»	»	»	OEnol.					
220	1586	Idem.	Idem.	De pasto de 1876.	18'2	2'55	3'59	Viol. M. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias con materia ocreosa.	159'60	Blanquecinas pulv.	3'76	I. Sulf. M. ab.—Fosf. y clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Ind.
221	1588	Rodriguez Diaz de la C. (D. Pedro)	Idem.	Vino.	17'0	2'72	3'59	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
222	1588	Idem.	Idem.	Idem de 1863.	26'6	2'66	61'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, muy compacto: paredes de la cápsula barnizadas de un color amarillo acaramelado.	74'12	Blanquecinas gran.	4'10	I. Sulf. M. ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
223	1589	Rojo (D. Dámaso).	Idem.	De mesa de 1876.	15'4	3'06	2'42	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
224	1590	Rojo Arias (D. Ramon).	Idem.	Idem id.	16'1	3'12	2'61	Cen.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.					
225	1591	Romero (D. Enrique).	Idem.	Idem id.	14'0	2'49	3'18	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
226	1595	Roncero Manrique (D. Gabriel).	Manzanares.	Fino de pasto.	16'1	3'18	2'54	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
227	1597	Rubio (D. Antonio).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	15'2	3'29	1'64	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
228	1597	Idem.	Idem.	Idem id.	15'2	2'84	1'24															
229	1600	Ruiz (D. Joaquin).	Ciudad-Real.	Tinto de pasto de 1876.	15'2	3'74	1'36	Cen. clar.	Incoloro.	Viol. clar.	Ver. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.					
230	1601	Ruiz Alcalde (D. Sandalio).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	16'1	2'61	1'52	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V.am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
231	1602	Ruiz Escribano (D. Matías).	Manzanares.	Fino de pasto.	16'1	3'40	2'41	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
232	1604	Ruiz Olivares (D. José).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'3	2'84	2'39	Az.—V. viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
233	1605	Ruiz Rodero (D. Jesús).	Idem.	Vino.	17'0	3'29	12'20	Viol. clar.	Incoloro.	V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante amarilla violácea.	28'43	»	5'56	
234	1606	Ruiz Valiente (D. Francisco).	Idem.	De mesa de 1876.	15'2	3'12	1'38	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.—V. roj.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
235	1606	Idem.	Idem.	Idem. id.	15'2	3'01	1'94															
236	1607	Sanchez (D. Manuel).	Manzanares.	Fino de pasto.	15'2	3'74	1'23	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
237	1607	Idem.	Idem.	Idem id.	15'2	2'72	1'82															
238	1608	Sanchez Andrade (D. José).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'9	3'12	1'97	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
239	1608	Idem.	Idem.	Idem id.	14'0	3'06	2'30															
240	1609	Sanchez Ballesteros (D. Juan).	Idem.	Idem id.	14'3	2'84	3'39	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.											
241	1610	Sanchez Ballesteros (D. Vicente).	Idem.	Idem id.	16'1	2'89	3'11	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
242	1611	Sanchez Pantoja (D. Juan).	Alcázar de San Juan.	Fino de pasto de 1876.	14'0	2'72	2'03	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
243	1613	Santamaría (D. Vicente).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	13'5	2'84	3'39	»	»	»	»	»	»	»	»	»	OEnol.					
244	1617	Sevillano (D. Luis).	Ciudad-Real.	Tinto de pasto de 1876.	14'5	3'57	3'32	Pardo clar.—V. roj.	Incoloro.	Pardo am.—V. roj.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	19'30	Gris pulv.	3'10	I. Sulf. y magn. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
245	1619	Solá (D. Indalecio de).	Santa Cruz de Mudela.	Idem id.	14'5	3'46	3'32	Viol.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
246	1621	Tapia (D. Antonio).	Alcázar de San Juan.	Fino de mesa de 1874.	15'2	3'40	4'88	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
247	1621	Idem.	Idem.	Idem 1876.	15'2	3'06	3'59															
248	1622	Tello (D. Manuel).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'5	3'18	3'64	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver. clar.											
249	1625	Torres y Marquez (D. José).	Moral de Calatrava.	Tinto de pasto.	15'4	3'33	2'07	Roj.	Incoloro.	V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
250	1626	Torres y Rodrigo (D. Félix).	Tomelloso.	Idem id.	14'3	3'69	2'68	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, ampuloso: paredes de la cápsula sucias de color amarillo violáceo.	20'80	Gris blanquecinas delic.	5'20	I. Clor. Ab.—Sulf. Reg.—Fosf. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal. Poco.—Alum. Ind.
251	1626	Idem.	Idem.	Idem fresco.	15'8	4'00	2'30	V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
252	1626	Idem.	Idem.	Blanco id.	13'1	3'55	4'59															
253	1627	Treviño (Sr. Marqués de).	Ciudad-Real.	Idem de pasto de 1876.	13'3	5'27	2'26	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa y ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	14'80	Gris osc. pulv.	4'40	I. Sulf. M. Ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
254	1627	Idem.	Idem.	Tinto de 1869.	15'3	3'95	3'22	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	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 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.
255	1627	Treviño (Sr. Marqués de).	Ciudad-Real.	Tinto de pasto de 1876.	15'8	3'50	1'93	Cen.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
256	1629	Trujillo y Lopez (Doña Pilar).	Moral de Calatrava.	Idem seco.	15'2	3'74	3'16	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
257	1630	Sociedad mercantil y comercial.	Valdepeñas.	Vino de mesa de 1876.	15'4	3'61	2'62	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
258	1631	Vazquez (D. José).	Manzanares.	Fino de pasto.	14'3	3'12	3'32	Cen.	V. am.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
259	1633	Velasco (Doña Consuelo).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'3	2'89	3'65	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
260	1636	Vindel (D. Anastasio).	Idem.	Idem de 1875.	14'3	3'52	3'77	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.	Pardo.—V. ver.	Ver.	V. ver.	Ver.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol.					
261	»	Coronado (D. José).	Moral de Calatrava.	Tinto de pasto.	14'9	2'38	2'96	V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
262	»	Velasco (D. Jesus).	Daimiel.	Vino.	13'3	3'40	3'32	Cen.	Incoloro.	Pardo clar.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
263	»	Carrion Vega y Calero (D. José María).	Manzanares.	Fino superior.	15'6	2'93	2'49	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
264	»	Martin de Bernardo (D. Bernabé).	Idem.	Idem de pasto.	15'6	4'62	2'07	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
265	»	Montes (D. José Antonio).	Valdepeñas.	De mesa de 1876.	14'9	3'84	2'28	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
266	»	Viveros (Sra. Viuda de D. Mauricio).	Moral de Calatrava.	Blanco de pasto á 14 reales arroba.	14'0	5'19	1'47															

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.	RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato de sosa por litro.	Núm. de vinos.	MATERIA COLORANTE. Vino coloreado por	Núm. de vinos.	MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.	CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 12 á 13	4	De 2,27 á 3	58	OEnolina	185	De 15,40 á 20	7	De 2,40 á 3	1
13 á 14	26	3 á 4	174	OEnocyanina	1	20 á 30	21	3 á 4	2
14 á 15	91	4 á 5	30	OEnoxantina	3	60 á 70	2	4 á 5	6
15 á 16	92	5 á 6	4	OEnolina y œnoxantina	13	70 á 80	1	5 á 6	11
16 á 17	40					150 á 160	1	6 á 7	10
17 á 18	7							7 á 8	2
18 á 19	3								
19 á 20	1								
23 á 24	1								
26 á 27	1								
Suma	266	*Suma*	266	*Suma*	202	*Suma*	32	*Suma*	32

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. Tomás Barba y Parra	Valdepeñas	Tinto de pasto	Medalla de afinacion.
D. Angel Caminero	Idem	Blanco de id. 1870	Idem.
		Tinto de id. de 1876	Idem de perfecion.
D. José Caminero y Gonzalez (núm. 1.369 del catálogo)	Idem	Blanco	Afinacion.
D. Ignacio Caravantes	Idem	Tinto de 1876	Idem.
D. Angel Córdoba	Alcázar de San Juan	Idem de pasto	Idem.
D. Sebastian Diaz Pino	Manzanares	Idem de mesa	Idem.
Sres. Herederos de Doña Antonia de la Dueña	Santa Cruz de Mudela	Idem de pasto	Idem.
		Blanco de 1876	Perfeccion.
D. José García Noblejas	Manzanares	Tinto de mesa id.	Afinacion.
		De mesa de 1874	Perfeccion.
		Blanco de 1875	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
		Idem de 1874	Idem.
		De mesa de 1875	Diploma de mencion.
Sres. Gonzalez Elipe y Guisasola	Idem	Blanco superior	Afinacion.
		Idem más inferior	Mencion.
D. Lorenzo Gutierrez	Valdepeñas	Idem de pasto de 1876	Afinacion.
		Vino tinto	Mencion.
D. José Laguna Diaz	Santa Cruz de Mudela	Tinto de pasto	Afinacion.
		Blanco de id.	Mencion.
D. Vicente Merlo y Córdoba	Valdepeñas	Tinto de id.	Afinacion.
		Blanco de id.	Mencion.
D. Claro de la Muela	Santa Cruz de Mudela	Blanco	Afinacion.
		Tinto de pasto	Mencion.
D. Canuto Abad Moreno	Valdepeñas	Idem id. de 1874	Perfeccion.
D. Federico Alvarez y Navarro	Alcázar de San Juan	Idem id. de 1876	Idem.
D. Joaquin Alvarez y Navarro	Idem	Idem id	Idem.
D. Moisés Alvarez y Navarro	Idem	Idem id	Idem.
D. Juan José Amuniátegui	Valdepeñas	Idem de 1874	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
		Blanco id. de 1875	Mencion.
D. Andrés Arias y Hermanos	Alcázar de San Juan	Tinto de pasto	Perfeccion.
D. Fernando Arquinbau	Idem	Idem fino de mesa	Idem.
D. Angel Arribas	Santa Cruz de Mudela	Idem de pasto	Idem.
D. José Antonio Arroyo	Ciudad-Real	Idem id	Idem.
D. Federico Asensi y Ruiz	Santa Cruz de Mudela	Blanco	Idem.
		Tinto de pasto de 1876	Mencion.
D. Antonio Ballestero Cifuente	Valdepeñas	Idem id	Perfeccion.
D. Tomás Ballesteros	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Hipólito Avansays é hijo	Idem	Idem de pasto de 1872	Idem.
		Idem id. de 1874	Idem.
		Idem id. de 1875	Idem.
		Blanco id. de id	Mencion.
		Tinto id. de 1876	Idem.
Sr. Duque de Bailén	Idem	Idem id. de 1874	Perfeccion.
		Idem id. de 1875	Idem.
		Idem id. de 1876	Idem.
		Idem id. de 1873	Mencion.
D. José Barnuevo	Santa Cruz de Mudela	Idem id	Perfeccion.
D. Manuel Bermejo	Valdepeñas	Idem id	Idem.
D. José Blanco y Berdejo	Idem	Idem de 1876	Idem.
		Blanco id	Mencion.
D. Juan José Cacho	Santa Cruz de Mudela	Idem de 1876	Perfeccion.
D. Ramon Camacho	Valdepeñas	Tinto de id	Idem.
D. Francisco Caminero y Carrasco	Idem	Idem de pasto de 1873	Idem.
		Idem id. de 1876	Idem.
D. José Caminero y Gonzalez (núm. 1.370 del catálogo)	Idem	De pasto de 1875	Idem.
D. José Caminero y Gonzalez (núm. 1.371 del catálogo)	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Juan Caminero y Palacios	Idem	Tinto de 1874	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
D. José Caminero Yévenes	Valdepeñas	Idem id	Idem.
D. Antonio María Cañadas	Moral de Calatrava	Idem de pasto	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Andrés Caravantes	Valdepeñas	Tinto de pasto	Mencion.
D. Miguel Caravantes	Idem.	Idem de 1876	Idem.
		Blanco de id	Idem.
D. Mariano Carmona	Manzanares	Idem de pasto	Perfeccion.
		Tinto id. de 1876	Mencion.
D. Francisco Cascales	Santa Cruz de Mudela	Idem id	Perfeccion.
		Blanco	Idem.
D. José María Carrion	Idem	Tinto	Idem.
D. Juan Clemente Cejudo	Valdepeñas	Idem de pasto de 1876.	Idem.
D. Luis Cejudo	Idem.	Idem id	Idem.
D. José Joaquin Coca	Daimiel	Blanco	Idem.
		Tinto de pasto	Mencion.
D. José Ceriola	Calzada de Calatrava	Blanco id. de 1875	Perfeccion.
		Idem id. de 1870	Idem.
		Tinto id. de 1876	Idem.
		Blanco id. de 1871	Mencion.
		Idem ajerezado de 1870	Idem.
D. Carmelo Colorado	Manzanares	Tinto de 1876	Perfeccion.
D. Antonio Collado	Idem.	Idem de pasto	Idem.
D. Juan Ramon y D. Cirilo Cornejo	Valdepeñas	Blanco de 1873	Idem.
D. Ramon Cornejo	Idem.	Tinto de 1876	Idem.
D. Vicente Cornejo	Idem.	Blanco de id	Idem.
D. Luis Cornejo y Terceros	Idem.	Tinto de pasto de id	Idem.
D. Agapito Chacon Salinas	Manzanares	Idem id	Idem.
		Blanco	Idem.
D. Antonio Diaz Pines y Vazquez	Idem.	Tinto de pasto de 1876.	Idem.
D. Antonio Elipe y Elipe	Idem.	Blanco de id	Idem.
		Tinto de id	Mencion.
Doña Teresa Fernandez Arroyo	Santa Cruz de Mudela	Idem id	Perfeccion.
D. Fernando Fernandez Sancho	Ciudad-Real.	Idem id	Idem.
D. Deogracias Fisach	Daimiel	Blanco	Idem.
D. Juan Vicente Fisach	Idem.	Tinto de pasto	Idem.
Sr. Conde de Floridablanca	Albolote	Generoso dulce	Idem.
Doña María Asuncion Fraile	Valdepeñas	Blanco de pasto de 1872	Idem.
		Tinto id. de 1876	Mencion.
D. Francisco del Fresno	Idem.	Blanco id. de 1872	Perfeccion.
		Idem id. de 1876	Mencion.
D. Juan de la Fuente	Idem.	Tinto de id	Perfeccion.
D. Manuel Galan y Cornejo	Idem.	Idem de pasto de id	Idem.
D. Martin Galan y Merlo	Idem.	Idem de 1876	Idem.
D. Jesús García Noblejas	Manzanres	Idem de la hoja	Idem.
		Blanco id	Mencion.
D. Andrés García Perez	Valdepeñas	Tinto de pasto de 1876.	Perfeccion.
D. José García Rabadan	Idem.	Blanco de 1876	Idem.
		Tinto	Idem.
D. Tomás Garrido	Idem.	Blanco de pasto	Idem.
D. Matías Gonzalez Calero	Idem.	Tinto de id	Idem.
		Blanco	Idem.
Sres. Gonzalez Elipe y Gamacho	Manzanares	Tinto superior	Idem.
Sres. Gonzalez Elipe y Mascaraque	Idem.	Idem	Idem.
D. José Grande	Ciudad-Real.	Idem de pasto incoloro	Idem.
		Idem id	Mencion.
D. Indalecio de Gregorio y Merlo	Valdepeñas	Blanco de 1876	Perfeccion.
		Tinto de id	Mencion.
D. Celestino Guerrero	Idem.	Idem de pasto de 1874.	Perfeccion.
		Blanco de id	Idem.
D. Miguel Herreros	Manzanares	Tinto	Idem.
D. Estanislao Ibarra y Salazar	Valdepeñas	Idem de 1876	Idem.
		Blanco de id	Idem.
D. Antonio izquierdo	Alcázar de San Juan	Tinto fino de pasto	Idem.
D. Tomás Jaraba	Manzanares	Blanco de id	Idem.
D. Francisco Laguna	Valdepeñas	Tinto de 1876	Idem.
D. Juan Laguna	Idem.	Idem id	Idem.
D. Ramiro Laguna	Daimiel	Blanco de pasto	Idem.
D. Andrés Lasala	Valdepeñas	Tinto de id	Idem.
D. Jerónimo Lérida y Delgado	Idem.	Idem id	Idem.
Doña Juana Lopez y Olivares	Idem.	Idem id	Idem.
Excmo. Sr. D. José Madrazo y Maldonado	Ciudad-Real.	Idem id	Idem.
D. Vicente Madrid	Valdepeñas	Blanco de pasto	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
		Tinto de 1874	Mencion.
		Idem de 1875	Idem.
Doña Isidra Maestre	Santa Cruz de Mudela	Idem de pasto	Perfeccion.
		Blanco id	Mencion.
D. Antonio Majan	Daimiel	Idem id	Perfeccion.
D. Mateo Maroto	Valdepeñas	Idem id	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Vicente Maroto	Valdepeñas	Tinto de pasto	Perfeccion.
D. Manuel Martin Yegros	Moral de Calatrava	Idem id	Idem.
D. Fernando Mazarro	Manzanares	Idem id	Idem.
D. Miguel Mazarron	Valdepeñas	Idem de 1874	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
		Idem id. de 1876	Mencion.
D. Pablo Mediano	Santa Cruz de Mudela	Idem id	Perfeccion.
		Blanco idem	Mencion.
D. José Medrano Maldonado	Ciudad-Real	Idem tinto	Perfeccion.
		Blanco id	Idem.
		Tinto id. incoloro	Mencion.
D. Francisco Megía Ballesteros	Valdepeñas	Idem de pasto	Perfeccion.
D. Manuel Merlo y Caro	Idem	Idem id	Idem.
D. Antonio Merlo Cejudo	Idem	Blanco id	Idem.
D. Vicente Merlo Fernandez	Idem	Tinto id	Idem.
D. Manuel Merlo y Merlo	Idem	Idem de 1876	Idem.
		Blanco id	Mencion.
D. Ramon Merlo y Solanes	Idem	Tinto de pasto	Perfeccion.
D. Tomás Molinero Jimenez	Idem	Idem id	Idem.
D. Vicente Monllor	Idem	Idem id	Idem.
D. Manuel Moreno de Diezmas	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Miguel Morote	Manzanares	Idem de pasto	Idem.
Sr. Marqués de Mudela	»	Blanco dorado	Idem.
		Idem pálido	Idem.
		Pedro Jimenez blanco	Idem.
		Idem tinto	Idem.
		Vino id	Mencion.
D. Ambrosio Muela y Laguna	Santa Cruz de Mudela	Blanco	Perfeccion.
		Tinto	Mencion.
D. Vicente Naranjo	Valdepeñas	Blanco de pasto	Perfeccion.
		Tinto id	Mencion.
D. Vicente Noblejas	Manzanares	Idem id	Perfeccion.
D. Juan José Ortega	Valdepeñas	Idem id	Idem.
D. Pedro Ortega Abril	Santa Cruz de Mudela	Blanco de pasto de 1876	Idem.
		Tinto id. de id	Mencion.
D. Juan Pacheco	Valdepeñas	Idem id. de 1875	Perfeccion.
D. Vicente Peñuelas Navarro	Santa Cruz de Mudela	Idem id	Idem.
		Blanco	Mencion.
D. Enrique Pintado y Delgado	Valdepeñas	Idem de 1876	Perfeccion.
		Tinto de id	Idem.
D. Juan Ramon Prieto	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. José Prieto Gonzalez	Idem	Idem id. de 1866	Idem.
D. José Prieto y Torre	Idem	Idem id. de 1876	Idem.
D. Manuel Prieto y Torre	Idem	Idem id	Idem.
D. Vicente José Recueso	Ciudad-Real	Idem id	Idem.
		Blanco id	Mencion
D. Jerónimo Reina	Santa Cruz de Mudela	Tinto id	Perfeccion.
		Blanco id	Mencion.
D. Modesto Rodriguez	Idem	Tinto id	Perfeccion.
		Blanco id	Mencion.
D. Angel Revilla	Valdepeñas	Idem de 1876	Perfeccion.
		Vino tinto	Mencion.
D. Estéban Rodero y Fresno	Idem	Blanco	Perfeccion.
		Tinto de pasto	Mencion.
D. Pedro Rodriguez Diaz de la Cortina	Idem	Idem	Perfeccion.
		Blanco	Idem.
D. Ramon Rojo Arias	Idem	Tinto de pasto	Idem.
D. Gabriel Roncero y Manrique	Manzanares	Idem id	Idem.
D. Antonio Rubio	Valdepeñas	Idem id	Idem
		Blanco id	Mencion.
D. Joaquin Ruiz	Ciudad-Real	Tinto id	Perfeccion.
D. Matías Ruiz Escribano	Manzanares	Idem id	Idem.
D. José Ruiz Olivares	Valdepeñas	Idem id	Idem.
D. José Ruiz y Rodero	Idem	Blanco de 1865	Idem.
		Tinto de pasto de 1876	Mencion.
		Blanco id. de id	Idem.
D. Francisco Ruiz Valiente	Idem	Tinto id	Idem.
		Blanco id	Perfeccion.
D. Juan Sanchez Ballesteros	Idem	Tinto de pasto	Idem.
D. Vicente Santamaría	Idem	Blanco de id	Idem.
D. Pablo Solana	Ciudad-Real	Tinto de id	Idem.
D. Antonio Tapia	Alcázar de San Juan	Idem de 1874	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
D. José Torres y Marqués	Moral de Calatrava	Idem de pasto	Idem.
D. Félix Torres y Rodrigo	Tomelloso	Vino tinto	Idem.
D. Francisco Toledo	»	Tinto de 1876	Idem.
		Blanco de 1872	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Sr. Marqués de Treviño	Ciudad-Real	Blanco de pasto de 1869	Perfeccion.
		Tinto id.	Idem.
		Blanco id.	Mencion.
		Tinto id.	Idem.
Doña Pilar Trujillo y Lopez	Moral de Calatrava	Idem seco id.	Perfeccion.
Sociedad mercantil y comercial de	Valdepeñas	Idem de pasto	Idem.
Doña Consuelo Velasco	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Anastasio Vindel	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Canuto Abad y Serrano	Idem	Idem id.	Mencion.
D. Alfonso Alberca	Manzanares	Idem	Idem.
D. Francisco Antequera	Valdepeñas	Idem de pasto	Idem.
D. Tomás Antequera	Idem	Blanco id.	Idem.
Doña Mariana Narvaez, viuda de Aranda	Moral de Calatrava	Tinto id.	Idem.
D. Rafael Barba	Valdepeñas	Idem id.	Idem.
D. Francisco Barchino	Idem	Idem id.	Idem.
D. Francisco Bermejo y Córdova	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. José María Bermudez	Ciudad-Real	Idem de pasto	Idem.
D. Leon Bermudez	Idem	Idem id.	Idem.
D. Andrés Blanco Lasala	Idem	Idem	Idem.
D. Vicente Camacho	Valdepeñas	Idem de pasto	Idem.
D. Antonio Caminero	Idem	Idem id. de 1875	Idem.
D. Cayetano Caminero	Idem	Idem id.	Idem.
D. Matías Caminero	Idem	Blanco id.	Idem.
D. Juan Caminero Tello	Idem	Tinto de 1876	Idem.
D. Camilo Cañadas y Felipe	Moral de Calatrava	Idem de pasto	Idem.
D. Clemente Carranza y Cañas	Tomelloso	Idem tierno	Idem.
D. Santiago Carrasco	Valdepeñas	Idem de pasto	Idem.
D. Antonio Castellanos Morales	Alcázar de San Juan	Idem de mesa	Idem.
D. Sebastian Cejudo	Valdepeñas	Idem de 1876	Idem.
D. Francisco Antonio del Coll	Moral de Calatrava	Idem de pasto	Idem.
D. José María Córdoba	Valdepeñas	Idem de 1876	Idem.
D. José Jimenez Coronado	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Cirilo Cornejo y Rojo	Idem	Idem de 1876	Idem.
		Idem de 1874	Idem.
D. Tomás Crespo	Idem	Idem de pasto de 1875	Idem.
D. José Delgado	Ciudad-Real	Idem de id.	Idem.
D. Diego de Elola	Valdepeñas	Blanco de id.	Idem.
D. Ildefonso Espadaz	Ciudad-Real	Idem de id.	Idem.
D. Angel Fernandez García	Alcázar de San Juan	Tinto de id.	Idem.
		Blanco de 1875	Idem.
D. José Joaquin Flores	Daimiel	Tinto fino de pasto	Idem.
		Blanco	Idem.
D. Miguel Forcalló	Ciudad-Real	Tinto de pasto	Idem.
D. Federico García	Idem	Idem id.	Idem.
D. José Angel García	Manzanares	Idem de 1876	Idem.
D. Juan de Dios García	Moral de Calatrava	Idem seco de pasto	Idem.
D. Antonio García Noblejas	»	Vino tinto	Idem.
D. Pedro García Rojo	Valdepeñas	Tinto de pasto	Idem.
D. Bernardino de Gracia	Santa Cruz de Mudela	Idem id.	Idem.
		Blanco	Idem.
D. Andrés Jareño	Valdepeñas	Tinto de pasto	Idem.
D. José Jimenez Coronado	Moral de Calatrava	Idem de id.	Idem.
D. Manuel Juarez	Manzanares	Idem de id.	Idem.
D. Filiberto Laguna	Daimiel	Idem de id.	Idem.
		Blanco	Idem.
D. Narciso Laguna	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Fabriciano Lasala y Varea	Valdepeñas	Tinto de id.	Idem.
D. Eugenio Lérida y Chicharro	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Fernando Lerma Rubio	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Pedro Lopez Mateos	Manzanares	Blanco	Idem.
D. Juan José Lopez Tapia	Alcázar de San Juan	Tinto de pasto	Idem.
D. Pedro Lozano	Daimiel	Blanco de id.	Idem.
D. Eugenio Maroto	Valdepeñas	Idem	Idem.
D. Tomás Maroto Sanchez	Idem	Tinto de 1876	Idem.
D. Antonio Marqués y Caro	Idem	Idem de id.	Idem.
D. Teodoro Martin Yegros	Moral de Calatrava	Idem de pasto	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
D. Bernabé Martin de Bernardo	»	Idem	Idem.
D. Luis de Merlo, hermanos	Valdepeñas	Idem de pasto de 1873	Idem.
		Idem de id. de 1874	Idem.
		Idem de id. de 1875	Idem.
D. Luis de Merlo Ortiz y compañía	Idem	Fino	Idem.
		Dulce de composicion	Idem.
D. Demetrio Merlo y Pozo	Idem	Tinto de pasto	Idem.
D. Juan Benito Molina	Idem	Idem	Idem.
D. Lorenzo Molina	Idem	Blanco id.	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Manuel Monllor	Valdepeñas	Blanco de 1876	Mencion.
		Tinto de id.	Idem.
D. Ramon Morales, hermanos	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. José Antonio Monter	»	Vino tinto	Idem.
D. José Moreno y Lopez	Valdepeñas	Tinto de 1876	Idem.
D. Celestino de la Muela	Santa Cruz de Mudela	Idem id.	Idem.
D. Manuel Muñoz y Pines	Manzanares	Blanco.	Idem.
		Tinto.	Idem.
D. Luis Ochoa	Idem	Idem	Idem.
D. Jerónimo Peñasco	Valdepeñas	Blanco de pasto	Idem.
		Tinto.	Idem.
D. Juan Peñuelas	Manzanares	Blanco.	Idem.
D. Joaquin Perez Cabellos y Heredia	Membrilla	Tinto de 1870	Idem.
		Blanco de id.	Idem.
D. Manuel Picazo	Valdepeñas	Tinto de pasto	Idem.
D. Valentin Pinés	Manzanares	Idem de mesa	Idem.
D. Valeriano Pinés	Valdepeñas	Idem de pasto	Idem.
D. Antonio Prado	Ciudad-Real	Idem id.	Idem.
D. Manuel Ramiro y Gracia	Santa Cruz de Mudela	Idem id.	Idem.
		Blanco.	Idem.
Doña Francisca Rojo	Idem	Idem	Idem.
D. José Rodero	Valdepeñas	Tinto de 1876	Idem.
D. Miguel Rodero	Ciudad-Real	Idem de pasto	Idem.
D. Dámaso Rojo	Valdepeñas	Idem id.	Idem.
D. Enrique Romero	Idem	Idem de mesa	Idem.
D. Sandalio Ruiz y Alcalde	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Manuel Sanchez	Manzanares	Idem id.	Idem.
		Blanco id.	Idem.
D. José Sanchez Andrade	Valdepeñas	Idem	Idem.
		Tinto de id.	Idem.
D. Vicente Sanchez Ballesteros	Idem	Idem id.	Idem.
D. Juan Sanchez Pantoja	Alcázar de San Juan	Idem fino de mesa	Idem.
Sr. Marqués de Santa Cruz	Santa Cruz de Mudela	Idem de pasto	Idem.
D. Luis Sevillano	Ciudad-Real	Idem id.	Idem.
D. Indalecio de Solá	Santa Cruz de Mudela	Idem id.	Idem.
D. Manuel Tello	Valdepeñas	Idem id.	Idem.
D. José Vazquez	Manzanares	Idem fino de mesa	Idem.
Sra. Viuda de D. Mauricio Viveros	»	Blanco.	Idem.
D. Jesús Velasco	»	Vino tinto	Idem.
D. José Zuloaga	Montanchuelos	Blanco 1870.	Idem.
		Tinto dulce 1874.	Idem.
		Idem 1874	Idem.

Clase 4.ª

D. José García Noblejas	Manzanares	Aguardiente anisado	Medalla de perfeccion.
		Idem especial	Diploma de mencion.
D. Miguel Rodero	Ciudad-Real	Idem de casca	Perfeccion.
D. Eduardo Carranza y Espinosa	Tomelloso	Idem doble anís	Mencion.
D. José Joaquin Flores	Daimiel	Alcohól fino	Idem.
D. Juan de Dios García	Moral de Calatrava	Aguardiente seco	Idem.
D. Andrés Sevillano	Daimiel	Idem anisado	Idem.
D. Sinforiano Villena y Parra	Tomelloso	Aguardiente.	Idem.
		Idem de la R.	Idem.

Clase 7.ª

D. Juan Delgado	Ciudad-Real	Vinagre	Idem.
D. Angel Revilla	Valdepeñas	Idem blanco	Idem.
D. Agustin Salido y Estrada	Moral de Calatrava	Idem de uva	Idem.

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

PROVINCIA DE HUELVA.

MEMORIA

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

Sentimos no poder incluir otros datos que los correspondientes á la Seccion 1.ª y algunos de los de la 2.ª y 3.ª, debido, á no dudarlo, al grande atraso en que dicha industria se encuentra en los pueblos de esta provincia, segun consta en los antecedentes que obran en esta Secretaría de mi cargo, teniendo que advertir que muchos de los productos que no figuran en los estados, tales como las madres, vinazas, conservas en alcohóles, aguardientes y varios otros, ha sido por no haber recibido las noticias correspondientes de las autoridades locales, así como de los instrumentos, aparatos y utensilios, etc., que se emplean en la fabricacion, y que, como es sabido, debe haberlos en todos los pueblos, confiando, no obstante, en que las enérgicas gestiones que se practican han de dar por resultado el poder enviar muchos de estos productos y numerosas colecciones de mostos, vinos, alcohóles y licores, con arreglo á los datos que se insertan en el estado general.

La maquinaria moderna, que tan útiles y económicos servicios viene prestando en muchas localidades de España, principalmente las pisa-uvas, prensas, mondadoras y desgranaderas, apenas se conocen en esta provincia; pudiendo asegurar que ningun cosechero las posee; no porque los más ilustrados ignoren los resultados tan ventajosos que reportan el empleo de las mismas, sino más bien por esa punible apatía, rémora constante á toda innovacion, y propia del carácter meridional, que tanto se resiste á abandonar los procedimientos empíricos y rutinarios, desechados há tiempo por la ciencia y por la práctica racional é ilustrada, como incompatible con los adelantos modernos.

De desear sería, y así lo hemos propuesto á esta Junta, se nombrara uno ó dos comisionados de la mayor confianza, para que recorran los más importantes centros vinícolas de la provincia y, como delegados del Gobernador de la misma, influyan sobre el ánimo de los productores á fin de que remitan de todos los productos que en las instrucciones se consignan, y pueda dicha provincia por tal medio, figurar dignamente en esa honrosa lucha, que tanto enaltece á la nacion que la promueve.

En resúmen, los datos y noticias que hemos podido adquirir, demuestran lo que puede y debe hacerse en la localidad para obtener los resultados que se desean, á pesar del lamentable atraso y abandono en que esta industria se encuentra, en medio de las condiciones favorables que le rodean para su desarrollo y progreso; pues, áun cuando la fabricacion se hace muy rutinariamente, y la recoleccion no se practica dentro de las condiciones debidas, se obtienen buenos y exquisitos mostos en algunos pueblos, entre los que figuran con mayor fama los de Manzanilla, Trigueros, Moguer, la Palma, Rociana, Bonares, Bollúllos, Lucena del Puerto y Villalba del Alcor.

Los terrenos alvarizos de que disfruta el cultivo de la vid en los pueblos indicados; las condiciones del clima tan benigno que reina en toda la parte de esta costa y pueblos del antiguo Condado de Niebla, y las selectas castas de uvas que en dichas localidades se producen, son las principales causas que tan poderosamente influyen en la calidad de los mostos, no obstante las malas condiciones en que se efectúa la recoleccion, la cual tiene lugar antes de la completa madurez del fruto, á más del imperfecto sistema de fabricacion de que se valen para la confeccion de sus vinos.

Cuando la mayor parte de éstos tienen de uno á dos años, se exportan á los pueblos de Jeréz, Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santa María, donde los preparan y mezclan con sus vinos, para darles salida á varios mercados del extranjero. Sólo unos ocho ó diez cosecheros de Moguer, Rociana, Bollúllos y Bonares surten algunos mercados del extranjero, calculándose el total de la exportacion que esta provincia hace al año, en unas 30.000 botas, de cabida de 30 arrobas cada una, al precio de 60 pesetas, término medio, ó sean 900.000 arrobas, con un valor de 5.400.000 pesetas.

Grandes resultados pueden obtenerse aquí de esta industria, el dia que los vinicultores modifiquen el sistema de fabricacion y hagan la recoleccion á imitacion de Jeréz y otros puntos; tanto más, cuanto que en esta provincia dicho cultivo es uno de los que mayor extension ocupan y el que forma la base principal de riqueza de algunos pueblos.

Las castas de uvas que más abundan en esta provincia, son: la *Beba*, *Perruna comun*, *Mollar*, *Montua*, *Palomino*, *Garrido*, *Pedro Jimenez*, *Albilla*, y algunas otras, que suelen tener mezcladas en corto número, como la *Moscatel* y *Corazon de cabrito*.

Las condiciones que presenta el terreno de esta provincia con aplicacion al cultivo de la vid, son en extremo favorables, comprendiendo la parte que ocupa dicho cultivo casi toda la costa, ó sea desde la desembocadura de los rios Guadiana y Guadalquivir, hasta las primeras estribaciones de la sierra de Valverde del Camino, constituyendo la parte llana de esta provincia, cortada por frecuentes colinas.

Toda esta gran zona de terreno es de formacion terciaria, grupo superior ó miosceno, en el cual abundan el grés, la arcilla y las margas, más ó ménos calizas, cuyos detritus vienen á constituir los terrenos alvarizos de primera clase, encontrándose entre estos varios manchones de color rojizo, y cuyos principales elementos son: silice al estado de arena, guijarros cuarzosos de pequeño volúmen y arcilla ferruginosa.

El clima es comunmente benigno en toda esta zona, como ya dejamos manifestado, favoreciendo en gran manera á la vegetacion de dicha planta arbustiva; puesto que rara vez baja la temperatura del aire de 6° sobre cero, mientras que, á la sombra, no pasa de 35° en las horas de mayor calor del estío, no conociéndose por consiguiente los hielos y nevadas.

Las condiciones económicas de esta parte de la provincia, para la fácil exportacion de los vinos, son igualmente favorables, debido principalmente al constante movimiento de buques que afluyen á este puerto y á muchos otros de la provincia, á cargar los minerales de azufre, cobre y manganeso, que tanto abundan.

Mucho sentimos que este modesto trabajo no vaya adornado de los datos y pormenores que fueran de desear; pero careciendo de medios suficientes por una parte, y confiando por otra, más que en nuestras débiles fuerzas, en la benevolencia de los dignos señores que forman parte de tan ilustrada Junta, suplicamos la mayor consideracion, ofreciendo á la vez, para completar en algo nuestra modesta obra, remitir el mayor número posible de productos, y excitar constantemente el celo de todos los productores, para que cada cual exponga el pequeño óbolo de su inteligencia y de su trabajo ante esa grandiosa obra de nuestra industria, dentro de la cual ha de depositarse una riqueza fabulosa, motores de potencia infinita, que, á la vez de formar época en la historia de los pueblos, arrancan las bendiciones de generaciones enteras.

Antes de ahora, y siempre, hemos consagrado la más profunda veneracion á esos combates gloriosos del mundo civilizado moderno, á ese elevado fin del espíritu, que tiene por campo de sus investigaciones los productos de tantos y tan variados climas, para que por este medio se pueda alcanzar la mayor honra y provecho, crearse una posicion, brillar con vida propia y elevarse, á favor de los procedimientos que se renuevan, de los inventos que se multiplican y de la emulacion santa que extiende tan rápidamente los frutos maravillosos del progreso moral y material.

Huelva 29 de Diciembre de 1876.—*Luis A. Martinez.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de Ayuntamientos			77
— Pueblos que han concurrido			33
— Expositores			330
— Muestras remitidas			740
Premios: Afinacion	21		
— Perfeccion	176		
— Mencion	341		
Total	538		
Clasificadas con **X** (muestras)	177	740	
Reprobadas	25		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	6'33	2'84	
Perfeccion	53'33	23'79	
Mencion	103'33	46'07	
Total premios	162'99	72'70	
Con **X**	51'51	23'92	100'00
Reprobadas	19'23	3'38	

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

CLASE 1.ª

Arroyo (Sres. hermanos de D. José).—Palos, **X.**
Bayo (D. Ignacio).—Moguer, **M.**
Beltran (D. Lorenzo).—Beas, **M.**
Bell y Reina (Sres).—Moguer, **M.**
Bellido y García (D. Luis).—Manzanilla, 2 **M.**
Bellido y Lopez (D. Rafaél).—Idem, **M.**
Bermudez Coronel (D. Antonio).—Trigueros, **M.**
Bion y Escobar (D. Juan).—Manzanilla, **X.**
Bort Tállafer (D. José).—Rociana, **M.**
Brabo (D. Manuel).—Palos, **X.**
Bueno (D. Ignacio).—Trigueros, **M.**
Búrgos (D. Juan Ramon).—Moguer, **M.**
Búrgos (D. Manuel de).—Idem, **X.**
Cardellác (D. Juan María).—Trigueros, **M.**
Caro (Sra. Viuda de D. Isidro).—Idem, **P.**
Caro García (D. José).—Manzanilla, **M.**
Carrasco (D. José).—Bonares, **X, O.**
Casares (D. Miguel de los).—Bollúllos. **P.**
Casáus y Gil (D. José).— Manzanilla, **M.**
Castilla (D. Antonio).—Galaroza, **O.**

Castilla (D. José).—Galaroza, **O.**
Cepeda (D. José María).—Villalba, **P.**
Cepeda (D. Manuel).—La Palma, **P.**
Conde (D. José).—Trigueros, **P.**
Conde (D. Miguel).—Idem, **M.**
Córte (D. Rafaél de la).—Huelva, **X.**
Córte Mora (D. Antonio de la).—Idem, **X.**
Cruzado (D. Antonio A.)—Trigueros, **P.**
Cueva (D. Manuel de la).—La Palma, **P.**
Delgado (Doña Mariana).—Bollúllos, **M.**
Diaz (Doña Catalina J).—La Palma, **M.**
Diaz y Gomez (D. Eduardo).—Huelva, **M.**
Dominguez (D. José María).—La Palma, **X.**
Dominguez (D. Luis).—Bollúllos, **X.**
Espina (D. José María).—Villalba, **M.**
Espina (D. José Ramon).—La Palma, **M.**
Estoup y Laffont (D. Jorge).—Manzanilla, **P.**
Felipe (D. Tomás).—Galaroza, **X.**
Fernandez (D. Camilo).—Moguer. **P.**
Fernandez (D. José Eduardo).—Idem. **X.**
Fernandez Lopez (D. Julian).—Idem, **M.**
Fernandez Maldonado (D. Manuel).—Manzanilla, **X.**
Fernandez Pillado (D. Pedro).—Idem, **M.**
Flores Almonte (D. José).—Moguer, **P.**
García (D. Juan Manuel).—Jabugo, **P.**
García Arranz (D. Manuel).—Palos, **X.**
García Pego (D. Silvestre).—Villanueva de los Castillejos, **M, X.**
García Zambrano (Doña Isabel).—Manzanilla, **X.**
García Zambrano (D. Juan).—Idem, **P.**
Garrido Monis (D. Justo).—Huelva, **X.**
Gimenez de Tejada, hermanos (Sres).—Moguer, **M.**
Gimenez de Tejada (D. Servando).—Idem, 2 **M.**
Gomez Bueno (D. Antonio).—Idem, **X.**
Gomez Carmona (D. José).—Idem, **P.**
Gomez Gonzalez (D. Nicolás).—Huelva, **M, X.**
Gonzalez (D. Antonio).—Bollúllos, **M.**
Gonzalez (D. Ignacio).—Galaroza, **M.**
Gonzalez de La Madrid (D. Manuel).—Moguer, **M.**
Gutierrez (D. José).—Lucena, **X.**
Gutierrez (D. Juan).—Palos, **X.**
Gutierrez Quintana (D. Francisco).—Moguer, **P.**
Hernandez (D. Antonio).—Idem, **M.**
Herran (D. Nicolás Gabriel de la).—Rociana, **M.**
Iñiguez (D. Rafael).—Manzanilla, **P.**
Leon Rodriguez (D. Francisco).—Trigueros, **M.**
Lopez Antunez (D. Antonio).—Rociana, **M.**
Lopez Batista (D. Manuel).—Palos, **X.**
Marquez (D. José Joaquin).—Moguer, **X.**
Martin (D. Domingo).—Villablanca, **M.**
Martin (D. Manuel R.)—Idem, **X.**
Montiel (D. Eliezer).—Trigueros, **M.**
Mora (D. José de).—Huelva, **A.**
Moreno (D. José María).—Bollúllos, **X.**
Moro (D. Juan).—Lucena, **X.**
Muñoz Almeda (D. José).—Manzanilla, **P.**
Neble (D. Francisco).—Bollúllos, **M.**
Neble (D. José María).—Idem, **X.**
Orta (D. Manuel de).—Trigueros, **M.**
Ortega Tresgallos (D. Pedro).—Moguer, **X.**
Osorio Alejandro (D. Fernando).—Manzanilla, **M.**
Penillos (Doña Bernarda).—Bollúllos, **X.**
Penillos García y compañía (Sres).—Idem, **P, M,** 2 **X.**
Perez Lagares (D. José).—Villalba, **X.**
Perez Martin (D. Antonio).—Lucena, **M.**
Pinzon (D. Isidoro María).—Moguer, **X.**
Pinzon (Don Luis H.)—Idem, **P, M.**
Prieto y Carrasco (D. Rafael).—Bonares, **X.**
Pulido Garrido (D. Jerónimo).—Lucena, **P.**
Pulido Garruchena (Doña Josefa).—Idem, **P.**
Ramirez (D. Jacinto).—Beas, **X.**
Ramirez Cruzado (Doña Josefa).—Chucena, **X.**
Ramos (D. Ignacio).—Trigueros, **M.**
Reyes y Ruiz (D. José).—Manzanilla, 2 **P.**
Rivera (D. José Clemente).—Trigueros, **X.**
Rivera y Marqués (D. Mariano de).—Manzanilla, **M, X.**
Rodriguez (D. José).—Trigueros, **M.**
Romero (D. José).—Jabugo, **X.**
Ruiz Contreras (D. Antonio).—Bonares, **M.**
Ruiz Lopez (D. Serafin).—Rociana, **M.**
Saez (D. Faustino).—Moguer, **M.**
Sanchez García (Sres.)—La Palma, **X.**
Sanchez Ramos (D. Juan).—Villablanca, **X.**
Santos (D. Manuel).—Galaroza, **X.**
Sisniega (D. Gaspar).—Trigueros, **M.**
Sousa y Alba (D. Juan María).—Manzanilla, **M.**
Tirado (D. Manuel).—San Juan del Puerto, **P.**
Torre Cono (D. Manuel de la).—Manzanilla, **X.**
Vallejo (D. Francisco).—Rociana, **X.**
Vallejo (D. Narciso).—Idem, **O.**
Vazquez (D. Antonio).—Jabugo, **X.**
Velarde (D. Eduardo José).—Manzanilla, **M.**
Ventana (Sra. Viuda de).—Moguer, **M.**
Villalba (D. Andrés).—Trigueros, **X.**
Villaseñor (D. Rafael).—Idem, **X.**
Vives Macía (D. Vicente).—Lucena, **X.**

CLASE 2.ª

Acevedo (D. Francisco).—Almonte, **X.**
Acevedo (D. Manuel).—Idem, **M.**
Acosta (D. Francisco J.)—Rociana, **M.**
Acosta Jimenez (D. Antonio).—Idem, **P, M.**
Alfende (D. Tomás).—Valverde del Camino, **O.**
Arenas Perez (D. Manuel).—Escacena, **X.**
Arroyo (D. José).—Lepe, **X.**
Ayala y Penillos (D. Mariano).—Bollúllos, **P,** 2 **M, X.**
Barrera (D. Rafael de la).—Almonte, **A,** 5 **P,** 6 **M.**
Bayo (D. Ignacio).—Moguer, **P. M.**
Beltran (D. Lorenzo).—Beas, **P.**
Bell y Reina (Sres.)—Moguer, **X.**
Bellido Lopez (D. Ramon).—Manzanilla, 2 **M.**
Bermudez Coronel (D. Antonio).—Trigueros, **M, X.**
Bezano (D. José).—Lepe, **X.**
Búrgos (D. Juan Ramon).—Moguer, 5 **M,** 4 **X.**
Búrgos (D. Manuel de).—Idem, 2 **P,** 4 **M, X.**
Cáceres (D. Rodrigo).—Villarrasa, **P, X.**
Camacho (D. Manuel).—Jabugo, **X.**
Caro (Sra. Viuda de D. Isidro).—Manzanilla, **A,** 3 **M, X.**
Carrasco y Vega (D. José María).—Bonares, 4 **M, X.**
Carrion Mesa (D. Francisco).—Huelva, **P.**
Casaus y Gil (D. José).—Manzanilla, 3 **M.**
Cepeda (D. Ignacio de).—Almonte, **A.**
Cepeda (D. Joaquín).—La Palma, **O.**
Cepeda (D. José María).—Villalba, 2 **M.**
Cepeda (D. Manuel).—La Palma, **P, M.**
Cerezo (D. Emilio).—Trigueros, 2 **P.**
Cruzado (D. Vicente R.)—Villarrasa, **P.**
Cueva (D. Fernando de la).—Huelva, 3 **X.**
Cueva (D. Manuel de la).—La Palma, 2 **P.**

Delgado (Doña Mariana).—Bollúllos, **M, X.**
Diaz (Doña Catalina J.)—La Palma, 2 **P,** 3 **M.**
Diaz y Gomez (D. Eduardo).—Huelva, **P,** 10 **M,** 3 **X.**
Diaz de la Mora (D. José).—La Palma, 2 **A, P,** 2 **M,** 3 **X.**
Dominguez (D. José María).—Paterna del Campo, **P,** 5 **M,** 3 **X, O.**
Dominguez (D. Luis).—Bollúllos, **M, X.**
Escobar (D. Silverio).—Escacena, **P.**
Escolar (D. Angel).—Almonte, 3 **M.**
Espina (D. José María).—Villalba, **M, X.**
Espina (D. José Ramon).—La Palma, **M.**
Estevez (Doña Juana).—Almonte, **M.**
Fernandez (D. José E.)—Moguer, **P,** 2 **M,** 2 **X.**
Fernandez Lopez (D. Julian).—Idem, **O.**
Fernandez Mesa (D. José).—Palos, **M.**
Ferran (D. Benito Luis).—Rociana, **M.**
Flores (D. Antonio).—Moguer, **P, X.**
Flores Almonte (D. José).—Idem, **M, X, O.**
Galindo (D. José).—San Juan del Puerto, **X, O.**
García (D. Eugenio).—La Palma, **M, X.**
García (D. José María).—Ayamonte, **P,** 3 **X, O.**
Garcia Alvarez (D. Antonio).—Villablanca, **M.**
García Vazquez (D. Antonio).—Jabugo, **X.**
García Zambrano (Doña Isabel).—Manzanilla, **M.**
Garrido Monis (D. Justo).—Huelva, **M,** 2 **X.**
Gimenez (D. Martin).—La Palma, 3 **M, X.**
Gimenez y Gimenez (D. Víctor).—Moguer, 3 **P,** 14 **M,** 6 **X.**
Gimenez de Tejada, hermanos (Sres.)—Idem, **A,** 12 **P,** 10 **M, X.**
Gimenez de Tejada (D. Servando).—Moguer, 5 **M,** 4 **X.**
Gomez (D. Domingo).—Aljaraque, **M.**
Gomez Carmona (D. José).—Moguer, 2 **P,** 2 **X, O.**
Gomez Gonzalez (D. Nicolás).—Huelva, 3 **A,** 4 **P,** 13 **M, X.**
Gomez Puebla (D. Vicente).—Trigueros, 2 **M.**
Gonzalez (D. Rafael).—Aljaraque, **X.**
Gonzalez de La Madrid (D. Manuel).—Moguer, 2 **P,** 2 **X.**
Guerrero (D. Diego María).—Manzanilla, **P, M, X.**
Gutierrez Quintana (D. Francisco).—Moguer, **M, X.**
Hernandez (D. Antonio).—Idem, 2 **X.**
Herran (D. Nicolás Gabriel de la).—Rociana, 2 **M.**
Iñiguez (D. José).—Gibraleon, **M, X.**
Iñiguez (D. Manuel).—San Juan del Puerto, 2 **P.**
Iñiguez (D. Rafael).—Manzanilla, 2 **P,** 4 **M,** 3 **X,** 3 **O.**
Lagares (D. Francisco).—Almonte, 3 **P.**
Lopez (Doña Dolores).—Almonte, **M.**
Lopez Antunez (D. Antonio).—Rociana, 2 **P,** 3 **X.**
Marqués (D. Rufino José).—Manzanilla, **P, M.**
Marquez (D. José Joaquin).—Moguer, **P,** 3 **M, X.**
Marquez Bax (D. Juan).—Villanueva de los Castillejos, **M. O.**
Martinez (D. Pablo).—Huelva, **M.**
Mecoleta (D. Antonio).—Almonte, **M.**
Merchante (Doña Dolores).—Idem, 2 **M.**
Molina (D. Federico).—Rociana, 2 **P.**
Montiel (D. Eliezer).—Trigueros, **A, P, X.**
Mora (D. Florentino).—Ayamonte, **X.**
Mora Bada (D. Antonio).—Valverde del Camino, **M, X.**
Moras y hermanos (Sres.)—Villanueva de los Castillejos, **P.**
Moreno (D. José María).—Bollúllos, **P,** 3 **M, X.**
Moreno (D. José María).—La Palma, **M.**
Moro (D. Juan).—Lucena, **M.**
Moro Pulido (D. Jerónimo).—Idem, 2 **M.**
Muñoz Reyes (D. Juan).—Lepe, **X.**
Neble (D. Francisco).—Bollúllos, **M.**
Neble (D. José María).—Idem, **A, P, X.**
Neble (D. Juan Nepomuceno).—Idem, 2 **M, X.**
Orta (D. Manuel de).—Trigueros, **M,** 2 **X.**
Orta (D. Pedro de).—Cartaya, 2 **M.**
Ortega Tresgallos (D. Pedro).—Moguer, **P,** 2 **X.**
Ortiz (D. Lázaro).—Aljaraque, **X.**
Orzáis Garro (D. Manuel).—Lucena del Puerto, 2 **A, P,** 3 **M,** 4 **X.**
Osorio Alejandro (D. Fernando).—Manzanilla, 3 **P, M,** 2 **X.**
Pacheco (D. Alvaro).—Villalba, **P.**
Panés y Estrada (D. Diego).—Manzanilla, 3 **P,** 2 **M.**
Penillos (Doña Bernarda).—Bollúllos, 2 **M, X.**
Penillos García y compañía (Sres.)—Idem, 2 **A,** 13 **P,** 19 **M,** 3 **X.**
Perez (D. Antonio).—Lucena, 2 **M.**
Perez Lagares (D. José).—Villalba, **P, M.**
Perez Ramirez (D. Francisco).—Moguer, **P,** 7 **M,** 4 **X.**
Pinzon (D. Isidoro María).—Idem, 2 **P.**
Pinzon (D. Isidro María).—Palos, **M.**
Pinzon (D. Luis H.)—Balbuena, **A,** 10 **P,** 4 **M,** 4 **X.**
Pinzon (Doña Mariana).—Moguer, **P.**
Prieto y Carrasco (D. Rafael).—Bonares, **M, X.**
Ramirez (D. Andrés).—Niebla, **X.**
Ramirez Cruzado (Doña Josefa).—Chucena, 2 **M.**
Ramos (D. Ignacio).—Trigueros, **M.**
Rañon (D. José).—La Palma, **M.**
Rivera (D. José Clemente).—Trigueros, **A, P,** 3 **M,** 6 **X.**
Rivera Marqués (D. Mariano de).—Manzanilla, **M.**
Rodriguez (D. Eleuterio).—Moguer, 2 **M, X.**
Rodriguez (D. Francisco).—Idem, **P,** 2 **M.**
Rodriguez (D. José).—Trigueros, **M, O.**
Rodriguez Martin (D. José).—Cartaya, **M, X.**
Romero Botejon (D. Vicente).—Villalba, 2 **M, O.**
Rosado (D. Rafaél).—Palos, **X.**
Saenz Medrano (D. José).—Moguer, 2 **M, X.**
Sanchez (D. Antonio).—Trigueros, 2 **M.**
Sanchez (D. Simon).—Aljaraque, **M.**
Sanchez Barco (D. José).—Lepe, **P.**
Sanchez Cid (D. Antonio).—Jabugo, **M.**
Santamaría (D. Manuel).—San Juan del Puerto, 2 **P.**
Segura (D. Santiago).—Trigueros, **P, M, X.**
Sevillano (D. Manuel Bautista).—Villalba, **O.**
Soldan (D. Antonio).—La Palma, 2 **P.**
Suarez Barriga (D. Félix).—Hinojos, **M, X.**
Tenorio (D. Miguel).—La Palma, **P, M.**
Thorices (D. Basilio).—Moguer, 2 **P,** 2 **M, X.**
Thorices (D. Francisco R.)—Idem, **A, P,** 2 **M, X.**
Tirado (D. Manuel).—San Juan del Puerto, **M, X.**
Toro (D. Manuel).—Almonte, **M.**
Torre y Conó (D. Manuel de la).—Manzanilla, 2 **P, M.**
Torresano (D. Manuel).—Lepe, **P, X.**
Vallejo (D. Narciso).—Rociana, **M.**
Vazquez (D. Francisco J.)—Villanueva de los Castillejos, **M.**
Vega (D. Ildefonso de la).—Niebla, **O,**
Ventana é hijo (Sra. Viuda de).—Moguer, **P,** 6 **M,** 2 **O.**
Vicuña Alonso (D. Mariano).—Idem, **M,** 2 **X.**
Vides (D. Narciso).—Idem, **M.**
Villaseñor (D. Francisco).—Trigueros, 2 **X.**
Vizcaino Romero (D. Francisco).—Valverde del Camino, **M.**
Zambrano (D. Francisco).—Villalba, **M, X.**
Zambrano (D. José A.)—Idem, 4 **P,** 3 **M, X, O.**
Zarandieta (D. Juan de).—Redondela, **X.**
Zarandieta (D. Serafin).—Isla, **X.**

CLASE 4.ª

Alonso (D. Martin A.)—Moguer, **A.**
Campo (D. Domingo del).—Graus, **O.**

Carrion Mesa (D. Francisco).—Huelva, **P**, **M**.
Cueva (D. Manuel de la).—La Palma, **P**.
Chaves (D. Pedro María).—Bollúllos, 2 **M**.
Fernandez Lopez.—Moguer, **X**.
Ferran (D. Benito Luis).—Rociana, **P**.
Flores (D. Antonio).—Moguer, **P**.
García (D. Manuel).—Ayamonte, **M**.
Garrido Monís (D. Justo).—Huelva, **M**.
Gimenez de Tejada, hermanos (Sres.)—Moguer, **P**, **M**.
Gomez Bueno (D. Antonio).—Idem, **M**.
Gomez Carmona (D. José).—Idem, **P**.
Gomez Gonzalez (D. Nicolás).—Huelva, **A**, 2 **P**.
Herran (D. Nicolás Gabriel de la).—Rociana, **P**, **M**.
Iñiguez (D. José).—Gibraleon, **P**.
Iñiguez (D. Rafael).—Moguer, **M**.
Moron y Yeria (D. Pedro).—Alosno, **P**.
Orta Vazquez (Doña Josefa).—Idem, **M**.
Perez Ventana (D. Manuel).—Moguer, **P**.
Pinzon (D. Luis H.)—Idem, **M**.
Ramirez Quiñones (D. Jerónimo).—Valverde del Camino, **M**.
Redondo Borrero (D. José).—Alosno, **M**.
Rivera (D. José Clemente).—Trigueros, **M**.
Sala (Doña Josefa de).—Villalba, **P**.
Sevillano (D. Manuel Bautista).—Idem, **P**.
Suarez Barriga (D. Félix).—Hinojos, 2 **M**.
Vallejo (D. Francisco).—Rociana, **P**.
Vazquez (Doña Juana Josefa).—Alosno, **M**.
Vives Macía (D. Vicente).—Lucerna del Puerto, **M**.

CLASE 5.ª

Carrion Mesa (D. Francisco).—Huelva, **O**.

CLASE 7.ª

Bayo (D. Ignacio).—Moguer, **P**.
Bermudez Coronel (D. Antonio).—Trigueros, **P**.
Carrasco y Vega (D. José María).—Bonares, **P**, **M**.
Casares (D. Miguel de los).—Bollúllos, **M**.
Cepeda (D. Ignacio de).—Almonte, **M**.
Cerezo (D. Emilio).—Trigueros, **M**.
Delgado (Doña Mariana).—Bollúllos, **M**.
Fuente (D. Luis).—Trigueros, **M**.
Galindo (D. José).—San Juan del Puerto, **M**.
García (D. Eugenio).—La Palma, **M**.
Garrido Monís (D. Justo).—Huelva, **M**.
Gimenez de Tejada, hermanos (Sres.)—Moguer, **P**.
Gimenez de Tejada (D. Servando).—Idem, **P**.
Gomez Carmona (D. José).—Idem, **M**.
Gonzalez de La Madrid (D. Manuel).—Idem, **P**, **M**.
Gutierrez Quintana (D. Francisco).—Idem, **M**.
Hernandez Mesa (D. José).—Palos, **M**.
Lagares (D. Francisco).—Almonte, **P**.
Lopez Antunez (D. Antonio).—Rociana, **P**.
Moreno (D. José María).—La Palma, **M**.
Muñiz (D. Pablo).—Galaroza, **M**.
Penillos (Doña Bernarda).—Bollúllos, **M**.
Perez (D. Antonio).—Lucena, **M**.
Rivera (D. José Clemente).—Trigueros, **P**.
Rodriguez (D. Eleuterio).—Moguer, **M**.
Thorices (D. Basilio).—Idem, **P**.
Toronjo (Sres. hijos de D. José).—Aljaraque, **M**.
Toscano (D. Florencio).—Trigueros, **P**.
Velarde (D. Eduardo José).—Manzanilla, **P**.
Vicuña Alonso (D. Mariano).—Moguer, **M**.
Zambrano (D. José A.)—Villalba, **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.*
Acevedo (D. Francisco).	Vino blanco.	»	»	105
Acevedo (D. Manuel).	Idem arropado.	»	»	300
Acosta (D. Francisco J.)	Idem blanco 1873.	»	»	67'50
Acosta Jimenez (D. Antonio).	Idem color viejo.	»	»	75
Idem.	Idem blanco.	»	»	30
Alfende (D. Tomás).	Idem id.	»	»	180
Alonso (D. Martin A.)	Aguardiente anisado.	»	»	150
Arenas Perez (D. Manuel).	Vino blanco fino oloroso.	»	»	150
Arroyo (D. José).	Idem arropado.	»	»	30
Arroyo (hermanos de D. José).	Idem mosto.	»	»	18
Ayala y Penillos (D. Mariano).	Idem moscatel.	2	»	250
Idem.	Idem dulce moraino.	60	»	200
Idem.	Idem id. id. 1876.	180	»	125
Idem.	Idem id. id. 1873.	200	»	100
Idem.	Idem id. de 1875.	300	»	87
Idem.	Idem id. de 1876.	350	»	45
Bayo (D. Ignacio).	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Vinagre solera.	»	»	33
Bayo (D. Ignacio).	Vino color solera.	»	»	100
Idem.	Idem id. id.	»	»	75
Barrera (D. Rafael de la)	Idem blanco n.º 1.	2.000	»	240
Idem.	Idem id. id. 2.	2.000	»	210
Idem.	Idem id. id. 3.	2.000	»	195
Idem.	Idem id. id. 4.	2.000	»	180
Idem.	Idem id. id. 5.	2.000	»	165
Idem.	Idem id. id. 6.	2.000	»	150
Idem.	Idem id. id. 7.	2.000	»	135
Idem.	Idem id. id. 8.	2.000	»	105
Idem.	Idem id. id. 9.	2.000	»	75
Idem.	Idem id. id. 10.	2.000	»	60
Idem.	Idem color, antiguas soleras.-*A.*	2.000	»	300
Idem.	Idem id. segundas. —*B.*	2.000	»	150
Beltran (D. Lorenzo).	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Idem de 3 años.	»	»	37'50
Idem.	Idem de 8 id.	»	»	75
Idem.	Idem color.	»	»	30
Bell y Reina (Sres.)	Idem mosto.	»	»	16'50
Idem.	Idem de 1876.	»	»	24
Idem.	Idem blanco de 2 años.	»	»	30

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Bellido y García (Don Luis).	Vino mosto blanco de 1876.	»	»	8
Idem.	Idem id. color.	»	»	10
Bellido Lopez (D. Rafael).	Idem id de 1876.	»	»	8
Bellido Lopez (D. Ramon).	Idem de color, seco de 4 años.	»	»	32
Idem.	Idem id., dulce de de id. id.	»	»	40
Bermudez Coronel (Don Antonio).	Idem mosto.	»	»	15
Idem.	Idem dulce.	»	»	42
Idem.	Idem de color.	»	»	24
Bezano (D. José).	Idem blanco.	»	»	30
Bion Escobar (D. Juan).	Idem id. de 1876.	»	»	8
Bort Tallafer (D. José).	Idem mosto.	»	»	13'50
Brabo (D. Manuel).	Idem id. de Moguer.	»	»	18
Bueno (D. Ignacio).	Idem id.	»	»	15
Búrgos (D. Juan Ramon).	Idem id. sobre la madre.	»	»	18
Idem.	Idem moscatel.	»	»	120
Idem.	Idem malvasía.	»	»	82'50
Idem.	Idem fino.	»	»	120
Idem.	Idem seco redondo	»	»	75
Idem.	Idem naranja.	»	»	180
Idem.	Idem redondo oloroso.	»	»	90
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	»	»	180
Idem.	Idem duro, color.	»	»	150
Idem.	Idem pajarete.	»	»	150
Búrgos (D. Manuel de).	Idem blanco 1870.	»	»	66
Idem.	Idem id. 1856.	»	»	66
Idem.	Idem id. de 1867.	»	»	128
Idem.	Idem color de 1821	»	»	155
Idem.	Idem dulce 1858.	»	»	117
Idem.	Idem naranja.	»	»	210
Cáceres (D. Rodrigo).	Idem tinto.	»	»	120
Camacho (D. Manuel).	Idem color dulce.	»	»	»
Campo (D. Domingo del)	Anisado comun.	»	»	»
Cardellac (D. Juan María).	Vino mosto.	»	»	15
Caro (Sra. Viuda de D. Isidro).	Idem color, seco de 200 años.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. de 20 años.	»	»	40
Idem.	Idem id. id. de 3 id.	»	»	15
Idem.	Idem blanco id. de 20 id.	»	»	40
Idem.	Idem id. pilarete de 5 id.	»	»	25
Idem.	Idem mosto blanco de 1876.	»	»	8
Caro García (D. José).	Idem blanco 1876.	»	»	»
Carrasco (D. José).	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Idem color.	»	»	240
Idem.	Idem blanco duro.	»	»	103'50
Idem.	Idem id. de 4 años.	»	»	37'50
Idem.	Idem id. tierno de 5 id.	»	»	37'50
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	45
Idem.	Vinagre de color.	»	»	45
Idem.	Idem blanco.	»	»	45
Carrion Mesa (D. Francisco).	Idem color generoso de 70 años.	»	»	363
Idem.	Alcohól de vino de 36°.	»	»	181'50
Idem.	Aguardiente anisado de 32°.	»	»	142'50
Idem.	Marrasquino de Zahara.	»	»	40
Carrion Mesa (D. Francisco).	Rosa blanco.	»	»	40
Idem.	Ratafía de guindas	»	»	40
Idem.	Idem de granada.	»	»	40
Casares (D. Miguel de los).	Mosto y vinagre.	»	»	»
Casaus y Gil (D. José).	Vino-mosto blanco	»	»	8
Idem.	Idem color, seco de 25 años.	»	»	382'50
Idem.	Idem abocado de 10 id.	»	»	127'50
Idem.	Idem blanco de idem id.	»	»	255
Castilla (D. Antonio).	Idem mosto.	»	»	12
Castilla (D. José).	Idem id.	»	»	12
Cepeda (D. Ignacio de).	Idem sorprendente.	»	»	450
Idem.	Vinagre.	»	»	240
Cepeda (D. Joaquin).	Vino tinto de 1866	»	»	»
Cepeda (D. José María).	Idem mosto.	»	»	21
Idem.	Idem blanco.	»	»	150
Idem.	Idem de color.	»	»	180
Cepeda (D. Manuel).	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Idem color de 80 años.	»	»	300
Idem.	Idem id. de 15 id.	»	»	150
Cerezo (D. Emilio).	Idem solera de 40 idem.	»	»	240
Idem.	Idem blanco 1870.	»	»	45
Idem.	Vinagre solera de 20 años.	»	»	90
Conde (D. José).	Vino mosto.	»	»	15
Conde (D. Miguel).	Idem id.	»	»	15
Corte (D. Rafael de la).	Idem id.	»	»	24
Corte Mora (D. Antonio de la).	Idem id.	»	»	»
Cruzado (D. Antonio N.)	Idem id.	»	»	18
Cruzado (D. Vicente R.)	Idem color de 40 años.	»	»	120
Idem.	Idem blanco de 12 idem.	»	»	90
Cueva (D. Fernando de la).	Idem de naranja agria.	125	»	»
Idem.	Idem natural de 2 años.	125	»	»
Idem.	Idem id. de 4 id.	125	»	»
Cueva (D. Manuel de la)	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Idem blanco 1876.	»	»	42
Idem.	Idem id. de 1866.	»	»	90
Idem.	Idem solera color.	»	»	600
Chaves (D. Pedro María)	Aguardiente anisado.	»	»	96
Idem.	Idem id. de 2.ª	»	»	360
Delgado (Doña Mariana)	Vino-mosto.	»	»	18
Idem.	Idem blanco 1875.	»	»	30
Idem.	Idem color de id.	»	»	36
Idem.	Vinagre.	»	»	27
Diaz (Doña Catalina J.)	Vino-mosto.	»	»	15
Idem.	Idem blanco de 20 años.	»	»	450
Idem.	Idem id. de 50 id.	»	»	600
Idem.	Idem color de 18 idem.	»	»	300
Idem.	Idem id. de 60 id.	»	»	750
Idem.	Idem del año.	»	»	45
Diaz Gomez (D. Eduardo)	Idem mosto blanco seco.	»	»	13'50
Idem.	Idem blanco apagado dulce.	»	»	60
Idem.	Idem id. id. de 6 años.	»	»	75
Idem.	Idem id. id. de 10 idem.	»	»	150

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Diaz y Gomez (Don Eduardo).	Vino imitacion Madera de 3 años	»	»	45
Idem.	Idem blanco seco de 2 id.	»	»	27
Idem.	Idem id. id. de 8 idem.	»	»	67'50
Idem.	Idem id. id. de 17 idem.	»	»	150
Idem.	Idem id. id. de 50 idem.	»	»	330
Idem.	Idem amontillado fino de 4 id.	»	»	75
Idem.	Idem arropado dulce de 6 id.	»	»	60
Idem.	Idem id. de 12 id.	»	»	150
Idem.	Idem id. de 25 id.	»	»	360
Idem.	Idem id. hecho con el mosto.	»	»	33
Idem.	Idem id. de este año.	»	»	33
Diaz de la Mora (Don José).	Idem color de 160 años.	»	»	2250
Idem.	Idem balsámico dulce.	»	»	3900
Idem.	Idem color nuevo.	»	»	45
Idem.	Idem blanco id.	»	»	18
Idem.	Idem id. id.	»	»	15
Idem.	Idem id. de 20 años.	»	»	180
Idem.	Idem color de 80 idem.	»	»	480
Idem.	Idem dulce de 12 idem.	»	»	540
Dominguez (D. José María).	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Idem blanco 1875.	»	»	21
Idem.	Idem id. de 1874.	»	»	33
Idem.	Idem id. de 1871.	»	»	75
Idem.	Idem color.	»	»	120
Idem.	Idem id. de 1874.	»	»	60
Idem.	Idem id. de 1873.	»	»	90
Idem.	Idem color 1870.	»	»	180
Idem.	Idem blanco 1872.	»	»	54
Idem.	Idem id. de 1870.	»	»	76
Idem.	Idem id. de 1873.	»	»	45
Dominguez (D. Luis).	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Idem de 1875.	»	»	24
Idem.	Idem de 1874.	»	»	72
Escobar (D. Silverio).	Idem arropado de color.	»	»	600
Escolar (D. Angel).	Idem dulce apagado.	»	»	1800
Idem.	Idem viejo solera.	»	»	3000
Idem.	Idem color dulce.	»	»	960
Espina (D. José María).	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Idem color de 25 años.	»	»	330
Idem.	Idem id. de 1875.	»	»	30
Espina (D. José R.)	Idem mosto.	»	»	18
Idem.	Idem de 1862.	»	»	60
Estevez (Doña Juana).	Idem de color.	»	»	120
Estoup y Laffont (Don Jorge).	Idem mosto blanco	»	»	48
Felipe (D. Tomás).	Idem id.	»	»	12
Fernandez (D. Camilo).	Idem id.	»	»	18
Fernandez (D. José E.)	Idem id.	»	»	18
Idem.	Idem color de 20 años.	»	»	90
Idem.	Idem id. de 2 id.	»	»	60
Idem.	Idem id. de 30 id.	»	»	150
Idem.	Idem blanco de 10 idem.	»	»	90
Idem.	Idem id. de 4 id.	»	»	75
Fernandez Lopez (Don Julian).	Vino mosto sobre la madre.	»	»	22'50
Idem.	Idem de 2 años.	»	»	45
Fernandez Maldonado (D. Manuel).	Idem mosto blanco	»	»	48
Fernandez Mesa (Don José).	Idem de 1874.	»	»	»
Fernandez Pillado (Don Pedro).	Idem mosto blanco	»	»	48
Ferran (D. Benito Luis).	Idem color.	»	»	75
Flores (D. Antonio).	Idem de naranja.	»	»	240
Idem.	Idem amontillado.	»	»	240
Flores Almonte (D. José)	Idem mosto 1875.	»	»	24
Idem.	Idem 1876.	»	»	18
Idem.	Idem 1873.	»	»	60
Idem.	Idem dulce 1875.	»	»	60
Fuentes (D. Luis).	Vinagre.	»	»	»
Galindo (D. José).	Vino 1875.	»	»	36
Idem.	Idem 1876.	»	»	30
García (D. Eugenio).	Idem blanco.	»	»	30
Idem.	Idem dulce.	»	»	600
García (D. José María).	Idem blanco comun.	»	»	18'50
Idem.	Idem id. fino.	»	»	30
Idem.	Idem id. solera.	»	»	90
Idem.	Idem id. naranja.	»	»	120
Idem.	Idem solera de arrope.	»	»	150
García (D. Juan Manuel)	Idem mosto 1876.	»	»	»
García Alvarez (D. Antonio).	Idem arropado.	»	»	18'90
García Arranz (D. Manuel).	Idem mosto.	»	»	18
García Pego (D. Silvestre).	Varias clases.	»	»	»
García Vazquez (D. Antonio).	Vino arropado.	»	»	18
García Zambrano (Don Juan).	Idem mosto blanco	»	»	12
García Zambrano (Doña Isabel).	Idem id. id.	»	»	48
Idem.	Idem color seco de 18 años	»	»	240
Garrido Monis (D. Justo)	Idem mosto sobre la madre.	»	»	18
Idem.	Idem arropado.	»	»	90
Idem.	Idem 1874.	»	»	42
Idem.	Idem 1875.	»	»	30
Idem.	Aguardiente.	»	»	150
Idem.	Vinagre.	»	»	30
Gomez (D. Domingo).	Vino blanco.	»	»	»
Gomez Bueno (D. Antonio).	Idem mosto.	»	»	30
Gomez Carmona (Don José).	Idem id.	»	»	18
Idem.	Idem naranja 1874	»	»	150
Idem.	Idem 1875.	»	»	75
Idem.	Idem fino 1874.	»	»	112'50
Idem.	Idem seco id.	»	»	150
Idem.	Idem dulce 1875.	»	»	60
Idem.	Aguardiente de vino.	»	»	»
Idem.	Vinagre 1854.	»	»	60
Gomez Gonzalez (D. Nicolás).	Mosto blanco, vino	1500	»	15'50
Idem.	Idem para quemar	1500	»	12'50
Idem.	Vino clarete natural abocado.	20760	»	31
Idem.	Idem blanco id. de 2 años.	20760	»	18'75
Idem.	Idem id. id. 3 id.	20760	»	31
Idem.	Idem id. id. 4 id.	20760	»	42'50
Idem.	Idem fino id. 2 id.	20760	»	62

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Gomez Gonzalez (D. Nicolás).	Vino blanco natural de 4 años.	20760	»	93
Idem.	Idem id. id. 6 id.	20760	»	124
Idem.	Idem id. de pasto amontillado.	20760	»	124
Idem.	Idem amontillado viejo, exportacion.	20760	»	248
Idem.	Idem moscatel 4 años id.	20760	»	155
Idem.	Idem id. 8 id. id.	20760	»	186
Idem.	Idem id. 10 id. id.	20760	»	248
Idem.	Idem Pedro Jimenez natural id.	20760	»	186
Idem.	Idem Pajarete de 6 idem id.	20760	»	156
Idem.	Idem Oporto 4 id. idem.	20760	»	156
Idem.	Idem color arropado solera.	20760	»	124
Idem.	Idem id. id. de 40 años.	20760	»	186
Idem.	Idem id. id. 100 id.	20760	»	312
Idem.	Idem Jerez oro, combinado.	20760	»	56
Idem.	Aguardiente anisado de 19°.	5000	»	93
Idem.	Idem de vino de 24°.	5000	»	56
Idem.	Alcohól rectificado de 40° Cartier	5000	»	156
Gomez Puebla (D. Vicente).	Vino blanco 1872.	»	»	75
Idem.	Idem id. solera.	»	»	150
Gonzalez (D. Antonio).	Mosto.	»	»	18
Gonzalez (D. Ignacio).	Idem.	»	»	12
Gonzalez (D. Rafael).	Vino blanco.	»	»	18
Gonzalez de La Madrid (D. Manuel).	Mosto.	»	»	22'50
Idem.	Vino fino de 200 años.	1.000	»	300
Idem.	Idem pálido de 15 id.	1.000	»	240
Idem.	Idem fino oloroso de 17 id.	1.000	»	210
Idem.	Idem Siracusa de 21 id.	1.000	»	240
Guerrero (D. Diego María).	Idem blanco seco de 16 id.	»	»	100
Idem.	Idem id. id. de 2 id.	»	»	20
Gutierrez (D. José).	Mosto.	»	»	16'50
Gutierrez (D. Juan).	Idem.	»	»	18
Gutierrez Quintana (Don Francisco).	Idem.	»	»	24
Idem.	Vino de 1870.	»	»	45
Idem.	Idem de 1875.	»	»	60
Idem.	Vinagre.	»	»	52'50
Hernandez (D. Antonio).	Mosto.	»	»	18
Idem.	Vino de 5 años.	»	»	60
Idem.	Idem id. de 3 id.	»	»	45
Hernandez Mesa (Don José).	Vinagre de 1870.	»	»	»
Herran (D. Nicolás Gabriel de la).	Mosto.	»	»	13'50
Idem.	Vino sancocho.	»	»	60
Idem.	Idem blanco de 1873.	»	»	15
Idem.	Aguardiente de orujo de 30°.	»	»	45
Idem.	Idem destrozado de 36°.	»	»	120
Iñiguez (D. José).	Aguardiente anisado.	»	»	132
Idem.	Malvasía.	»	»	»
Idem.	Vino de 2 años.	»	»	60
Iñiguez (D. Manuel).	Solera blanco.	»	»	250
Idem.	Idem de color.	»	»	250
Iñiguez (D. Rafael).	Mosto.	»	»	21
Idem.	Vino blanco de un año.	»	»	27
Idem.	Idem id. de 2 id.	»	»	33
Idem.	Idem id. de 3 id.	»	»	39
Idem.	Idem id. de 4 id.	»	»	48
Idem.	Idem id. de 5 id.	»	»	57
Idem.	Idem id. de 6 id.	»	»	67'50
Idem.	Idem id. de 7 id.	»	»	75
Idem.	Idem id. de 8 id.	»	»	87
Idem.	Idem id. de 12 id.	»	»	105
Idem.	Solera fina.	»	»	120
Idem.	Vino blanco de 5 años.	»	»	180
Idem.	Idem id. de 6 id.	»	»	180
Idem.	Aguardiente de 39°	»	»	150
Jimenez (D. Martin).	Vino naranja.	»	»	180
Idem.	Idem blanco.	»	»	45
Idem.	Idem color.	»	»	90
Idem.	Idem blanco 1869.	»	»	67'50
Idem.	Aguardiente de anís.	»	»	67'50
Jimenez y Jimenez (Don Víctor).	Vino de color, solera de 1846.	»	»	225
Idem.	Idem rociadera de 1858.	»	»	145
Idem.	Idem id. pajarete de 1856.	»	»	130
Idem.	Idem id. guinda de id.	»	»	112
Idem.	Idem blanco dulce de 1864.	»	»	80
Idem.	Idem id. id. 1870.	»	»	50
Idem.	Idem id. id. 1876.	»	»	50
Idem.	Idem seco natural 1856.	»	»	70
Idem.	Idem id. fino 1870	»	»	75
Idem.	Idem id. corriente idem.	»	»	56
Idem.	Idem blanco seco fino 1872.	»	»	64
Idem.	Idem id. id. corriente id.	»	»	44
Idem.	Idem id. id. fino de 1874.	»	»	50
Idem.	Idem id. id. 1875.	»	»	38
Idem.	Idem id. id. corriente id.	»	»	26
Idem.	Idem id. id. mosto 1876.	»	»	18
Idem.	Idem de exportacion pálido seco.	»	»	55
Idem.	Idem id. de oro claro id.	»	»	60
Idem.	Idem id. seco.	»	»	65
Idem.	Idem id. id. claro abocado.	»	»	70
Idem.	Idem id. id. pálido seco.	»	»	74'70
Idem.	Idem id. oro id.	»	»	80
Jimenez de Tejada, hermanos (Sres).	Aguardiente de vino al destrozo de 33°.	1.000	»	105
Idem.	Idem id. rectificado de 40° Cartier	1.000	»	140
Idem.	Vinagre de vino de 20 años.	»	»	60

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Jimenez de Tejada, hermanos (Sres.)	Heces de vino.	»	»	75
Idem.	Lia seca obtenida del mosto.	»	»	12
Idem.	Mosto sobre lías.	»	»	95
Jimenez de Tejada (Don Servando).	Caldo extraido del orujo.	»	»	60
Idem.	Mosto.	»	»	84
Lagares (D. Francisco).	Vino blanco oloroso.	»	»	105
Idem.	Idem de color añejo.	»	»	210
Idem.	Idem dulce asoleado.	»	»	120
Idem.	Vinagre añejo.	»	»	180
Leon Rodriguez (Don Francisco).	Mosto.	»	»	»
Lopez (Doña Dolores).	Vino arropado.	»	»	90
Lopez Antunez (D. Antonio).	Mosto.	»	»	12
Idem.	Vino color, de 4 años.	»	»	52'50
Idem.	Idem id. de 18 id.	»	»	240
Idem.	Idem arrope.	»	»	72
Idem.	Idem 1876.	»	»	37'50
Idem.	Idem blanco.	»	»	60
Lopez Batista (D. Manuel).	Mosto.	»	»	18
Marqués (D. José Joaquin).	Idem.	»	»	18
Idem.	Vino de 4 años.	»	»	75
Idem.	Idem color de 4 id.	»	»	75
Idem.	Idem de 5 id.	»	»	75
Idem.	Idem de 3 id.	»	»	60
Idem.	Idem de 2 id.	»	»	45
Marqués (D. Rufino José)	Idem blanco seco de 5 años.	»	»	50
Idem.	Idem id. de 3 id.	»	»	30
Marqués Baz (D. Juan).	Idem de color.	»	»	60
Idem.	Idem blanco.	»	»	27
Martin (D. Domingo).	Mosto.	»	»	22'50
Martin (D. Manuel R.)	Idem.	»	»	22'50
Martinez (D. Pablo).	Vino tinto.	»	»	45
Mecoleta (D. Antonio).	Idem arropado.	»	»	90
Merchante (Doña Dolores).	Idem blanco oloroso.	»	»	90
Idem.	Idem arropado.	»	»	120
Molina (D. Federico).	Idem fino de 4 años.	»	»	90
Idem.	Idem solera.	»	»	120
Montiel (D. Eliezer).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino blanco 1873.	»	»	60
Idem.	Idem id. 1871.	»	»	108
Idem.	Idem id. solera 1855.	»	»	180
Mora (D. Florentino).	Idem id.	»	»	22'50
Mora (D. José de).	Mosto.	»	»	24
Mora Bada (D. Antonio)	Vino blanco de 10 años.	»	»	180
Mora Vizcaino (D. Antonio).	Idem id. de id.	»	»	180
Moras y hermanos (Señores).	Idem arropado.	»	»	60
Moreno (D. José María).	Mosto.	»	»	24
Idem.	Vino de color.	»	»	300
Idem.	Idem blanco de un año.	50	»	18
Idem.	Idem duro amoroso de 1800.	50	»	120
Idem.	Idem Jerez amontillado.	50	»	240
Idem.	Idem id. id. de 24 años.	50	»	150
Moreno (D. José María).	Vino azahar naranja.	50	»	180
Moreno (D. José María).	Idem color.	»	»	»
Morlans (D. Cárlos).	Vinagre.	6	»	60
Moro (D. Juan).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino de 1875.	»	»	24
Moro Pulido (D. Jerónimo).	Idem id.	»	»	24
Idem.	Idem arropado.	»	»	36
Moron Yeria (D. Pedro).	Aguardiente anisado.	»	»	90
Muñiz (D. Pablo).	Vinagre.	»	»	»
Muñoz Almeda (D José).	Mosto blanco 1876	»	»	8
Muñoz Reyes (D. Juan).	Vino id.	»	»	30
Mur (D. Vicente).	Vinagre de vino clarete.	»	»	30
Neble (D. Francisco).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino blanco sobre solera.	»	»	90
Neble (D. José María).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino solera de color.	»	»	48
Idem.	Idem id. blanco.	»	»	42
Idem.	Idem id. de 1865.	»	»	90
Neble (D. Juan Nepomuceno).	Idem de 1874.	»	»	30
Idem.	Idem blanco sobre solera.	»	»	90
Idem.	Idem solera de color.	»	»	720
Oliver (D. Lorenzo).	Vinagre de mesa de 1863.	50	»	50
Orta (D. Manuel de la).	Mosto.	»	»	12
Idem.	Vino blanco de 3 años.	»	»	48
Idem.	Idem id. de 2 id.	»	»	24
Idem.	Idem id. de 4 id.	»	»	54
Orta (D. Pedro de la).	Idem blanco.	»	»	30
Idem.	Idem arropado.	»	»	36
Orta Vazquez (Doña Josefa).	Aguardiente anisado.	»	»	90
Ortega Tresgallos (D. Pedro).	Mosto.	»	»	18
Idem.	Vino solera de color.	»	»	200
Idem.	Idem natural 1866	»	»	150
Idem.	Idem id. de 1875.	»	»	35
Ortiz (D. Lázaro).	Idem blanco.	»	»	18
Orzaiz Garro (D. Manuel)	Idem Pedro Jimenez de 1850.	»	»	222
Idem.	Idem naranja 1852	»	»	150
Idem.	Idem limon 1860.	»	»	150
Idem.	Idem doble color.	»	»	180
Idem.	Idem de color sencillo de 1873.	»	»	90
Idem.	Idem id. dulce de 1874.	»	»	75
Idem.	Idem blanco 1873.	»	»	45
Idem.	Idem id. de 1870.	»	»	45
Idem.	Idem naranja nuevo.	»	»	75
Idem.	Idem amontillado de 1848.	»	»	150
Osorio Alejandro (Don Fernando).	Mosto blanco.	»	»	48
Idem.	Vino color, seco de 80 años.	»	»	250
Idem.	Idem id. id. de 20 idem.	»	»	120
Idem.	Idem id. id. de 3 idem.	»	»	20
Idem.	Idem blanco id. de 80 id.	»	»	300

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Osorio Alejandro (Don Fernando).	Vino blanco seco de 10 años.	»	»	40
Idem.	Idem id. id. de 4 idem.	»	»	30
Pacheco (D. Alvaro).	Idem color.	»	»	150
Pallós (D. Fransisco).	Vinagre de vino clarete.	»	»	25
Panés y Estrada (D. Diego).	Vino blanco de 30 años.	»	»	125
Idem.	Idem color, seco de mas de 10 id.	»	»	250
Idem.	Idem dulce de 50 idem.	»	»	200
Idem.	Idem id. id. de 20 idem.	»	»	100
Idem.	Idem id. seco de 8 idem.	»	»	30
Penillos (Doña Bernarda).	Mosto.	1.500	»	70
Idem.	Vino blanco 1875.	1.300	»	25
Idem.	Idem id. de 1874.	1.300	»	40'45
Idem.	Idem color 1872.	1.300	»	60
Penillos García y compañía (Sres.)	Mosto.	»	»	20
Idem.	Idem sobre solera.	»	»	30
Idem.	Idem sobre casillero.	»	»	25
Idem.	Idem clase fina.	»	»	20
Idem.	Vino blanco de 4 años.	»	»	50
Idem.	Idem de 4 id. marca *C.*	»	»	50
Idem.	Idem blanco 1875.	»	»	30
Idem.	Idem 1874 marca *V.*	»	»	45
Idem.	Idem 1874 blanco.	»	»	40
Idem.	Idem 1873 marca *P.*	»	»	70
Idem.	Idem id. id. *N.*	»	»	65
Idem.	Idem de un año clase corriente.	»	»	17'50
Idem.	Idem de 2 id.	»	»	20
Idem.	Idem de 2 id. clase fina.	»	»	30
Idem.	Idem de 4 id. id. id.	»	»	45'50
Idem.	Idem de 6 id. id. id	»	»	75'80
Idem.	Idem color marca *A.*	»	»	120
Idem.	Idem id. id. *B.*	»	»	100
Idem.	Idem id. id. *A. B.*	»	»	120
Idem.	Idem id. id. *B. C.*	»	»	80
Idem.	Idem id. id. *C.*	»	»	60
Idem.	Idem id. id. *D.*	»	»	40
Idem.	Idem id. id. *E.*	»	»	35
Idem.	Idem id. id. *M.*	»	»	27'50
Idem.	Idem id. de 3 años	»	»	30
Idem.	Idem id. de 6 id.	»	»	45
Idem.	Idem id. de 9 id.	»	»	60
Idem.	Idem id. de 12 id.	»	»	75'80
Idem.	Idem id. abocado añejo.	»	»	400
Idem.	Idem id. combinado núm. 1.	»	»	56'25
Idem.	Idem id. núm. 2.	»	»	60
Idem.	Idem pálido, oro núm. 2-2.	»	»	58
Idem.	Idem fino núm. 3.	»	»	75'80
Idem.	Idem doble pálido marca *A*-1.	»	»	125
Idem.	Idem id. id. id. *A*-2.	»	»	110
Idem.	Idem dulce, pasas núm. 1.	»	»	150
Penillos García y compañía (Sres.)	Vino dulce, pasas núm. 2.	»	»	125
Idem.	Idem id. id.	»	»	150
Idem.	Idem id. moscatel.	»	»	200
Perez (D. Antonio).	Idem de 1874.	»	»	18
Idem.	Idem de 1875.	»	»	24
Perez Lagares (D. José).	Mosto.	»	»	30
Idem.	Vino de color, duro	»	»	600
Idem.	Idem naranja.	»	»	60
Perez Ramirez (D. Francisco).	Idem de un año, marca *A*, número 1.	»	»	21
Idem.	Idem de 5 id., id. *B*, núm. 2.	»	»	56
Idem.	Idem de 5 id., id. *C*, núm. 3.	»	»	56
Idem.	Idem dulce, id. *D*, núm. 4.	»	»	70
Idem.	Idem de 6 años, viejo oro, id. *E*, núm. 5.	»	»	70
Idem.	Idem fino, id. *F*, núm. 6.	»	»	84
Idem.	Idem id. solera, id. *G*, núm. 7.	»	»	112
Idem.	Idem id. id., id. *H*, núm. 8.	»	»	91
Idem.	Idem Noé añejo, núm. 9.	»	»	336
Idem.	Idem Non-plus, id., color, número 10.	»	»	700
Idem.	Idem fino, marca *Z*, núm. 11.	»	»	140
Idem.	Idem dulce añejo, núm. 12.	»	»	224
Perez Ventana (D. Manuel).	Aguardiente anisado.	»	»	114
Pinzon (D. Isidoro María).	Vino de 1874.	»	»	»
Pinzon (D. Isidro María)	Mosto.	»	»	30
Idem.	Vino de 1876.	»	»	36
Pinzon (Doña Mariana).	Soleras de color.	»	»	»
Pinzon (Excmo. Sr. Don Luis H.)	Mosto blanco.	2.014	»	23
Idem.	Idem tinto.	2.014	»	30
Idem.	Vino blanco del 75	11000	»	30
Idem.	Idem de 1874.	11000	»	35
Idem.	Idem de 1873.	11000	»	40
Idem.	Idem de 1872.	11000	»	45
Idem.	Idem de 1871.	11000	»	50
Idem.	Idem de 1870.	11000	»	55
Idem.	Idem de 1869.	11000	»	60
Idem.	Idem de 1868.	11000	»	65
Idem.	Idem de 1867.	11000	»	70
Idem.	Idem de 1866.	11000	»	90
Idem.	Idem solera, color.	11000	»	150
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	8.000	»	150
Idem.	Idem combinado de 1.ª clase.	8.000	»	190
Idem.	Idem id. 2.ª id.	8.000	»	150
Idem.	Idem id. 3.ª id.	8.000	»	150
Idem.	Idem id. 4.ª id.	8.000	»	150
Idem.	Idem id. 5.ª id.	8.000	»	90
Idem.	Idem id. 6.ª id.	8.000	»	86
Idem.	Idem id. 7.ª id.	»	»	80
Idem.	Idem id. 8.ª id.	»	»	80
Idem.	Idem id. 9.ª id.	»	»	80
Idem.	Idem id. 10.ª id.	»	»	45
Idem.	Alcohól de vino.	200	»	123
Pueyo (D. Anselmo).	Aguardiente doble anis.	»	»	120

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Prieto y Carrasco (Don Rafael).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino de color.	300	»	165
Idem.	Idem blanco.	300	»	30
Pujol (D. Juan).	Vinagre.	»	»	25
Pulido Garrido (D. Jerónimo).	Mosto.	»	»	15
Pulido Garruchena (Doña Josefa).	Idem.	»	»	15
Ramirez (D. Jacinto).	Idem.	»	»	72
Ramirez Cruzado (Don Andrés).	Vino tinto.	»	»	60
Ramirez C. (Doña Josefa).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino color de 6 años.	»	»	60
Idem.	Idem blanco.	»	»	24
Ramirez Quiñones (Don Jerónimo).	Aguardiente.	»	»	»
Ramos (D. Ignacio).	Mosto.	»	»	18
Idem.	Vino blanco de 3 años.	»	»	48
Rañon (D. José).	Idem id. de 1875.	»	»	30'60
Redondo Borrero (Don José).	Anisado.	»	»	»
Reyes Ruiz (D. José).	Mosto id.	»	»	48
Rivera (D. José Clemente).	Idem.	»	»	18
Idem.	Vino blanco seco de 5 años.	»	»	42
Idem.	Idem id. id. de 2 idem.	»	»	30
Idem.	Idem solera de color.	»	»	240
Idem.	Idem id. de 5 años.	»	»	60
Idem.	Idem blanco solera.	»	»	240
Idem.	Idem id. fino.	»	»	60
Idem.	Idem dulce de 2 años.	»	»	66
Idem.	Idem de 1875.	»	»	36
Idem.	Idem de 3 años.	»	»	48
Idem.	Idem de 4 id.	»	»	60
Rivera Marquez (D. Mariano de).	Mosto.	»	»	48
Idem.	Vino color seco de 5 años.	»	»	80
Rodriguez (D. Eleuterio)	Idem solera de color.	»	»	45
Idem.	Idem de 1875.	»	»	30
Idem.	Idem de 1876.	»	»	18
Rodriguez (D. Francisco).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino amontillado.	»	»	150
Idem.	Idem de color.	»	»	90
Idem.	Idem fino.	»	»	105
Rodriguez (D. José).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino blanco amontillado.	»	»	48
Idem.	Idem id. fino.	»	»	24
Rodriguez Martin (Don José).	Idem id.	»	»	24
Idem.	Idem arropado.	»	»	30
Romero (D. José).	Mosto.	»	»	12
Romero Botejon (D. Vicente).	Vino solera de color.	»	»	105
Idem.	Idem id. blanco.	»	»	150
Idem.	Idem id. de color.	»	»	120
Rosado (D. Rafael).	Idem nuevo.	»	»	60
Ruiz Contreras (D. Antonio).	Mosto.	»	»	18
Ruiz Lopez (D. Serafin).	Idem.	»	»	»
Saez (D. Faustino).	Mosto.	»	»	18
Saenz (D. José).	Vino blanco seco de 5 años.	»	»	60
Idem.	Idem id. palomino de 3 id.	»	»	36
Idem.	Idem seco de 1 id.	»	»	24
Sala (Doña Josefa de).	Aguardiente.	»	»	»
Sanchez (D. Antonio).	Vino seco de 1874.	»	»	30
Idem.	Idem id. 1873.	»	»	30
Sanchez (D. Simon).	Idem blanco.	»	»	18
Sanchez Barco (D. José)	Idem id.	»	»	30
Sanchez Cid (D. Antonio).	Idem color dulce.	»	»	18
Sanchez García (Sres).	Mosto.	»	»	18
Sanchez Ramon (Don Juan).	Idem.	»	»	18
Santamaría (D. Manuel)	Vino de color.	»	»	120
Idem.	Idem blanco.	»	»	60
Santos (D. Manuel).	Mosto.	»	»	12
Segura (D. Santiago).	Vino solera natural de 16 años.	»	»	90
Idem.	Idem dulce de 14 idem.	»	»	90
Idem.	Idem solera de 20 idem.	»	»	120
Sevillano (D. Manuel Bautista).	Idem color viejo.	»	»	150
Sisniega (D. Gaspar).	Mosto de Buqueir.	»	»	24
Soldan (D. Antonio).	Vino de 1876.	»	»	30
Idem.	Idem color de 50 años.	»	»	300
Idem.	Idem blanco de 40 idem.	»	»	180
Sousa y Alba (D. Juan María).	Mosto blanco.	»	»	48
Suarez Barriga (D. Félix)	Vino color de 5 años.	»	»	120
Idem.	Idem blanco de este año.	»	»	15
Tenorio (D. Miguel).	Idem id.	»	»	60
Idem.	Idem color.	»	»	90
Thorices (D. Basilio).	Idem blanco natural de 1840.	»	»	90
Idem.	Idem id. id. 1863.	»	»	75
Idem.	Idem naranja.	»	»	240
Idem.	Idem moscatel 13 años.	»	»	300
Idem.	Idem solera blanco	»	»	95
Thorices (D. Francisco R.)	Idem dulce de 10 años.	»	»	240
Idem.	Idem naranja de 17 idem.	»	»	240
Idem.	Idem moscatel de 12 id.	»	»	300
Idem.	Idem pajarete.	»	»	600
Idem.	Idem solera de color.	»	»	450
Tirado (D. Manuel).	Mosto.	»	»	15
Idem.	Vino de 1873.	»	»	36
Idem.	Idem de 1870.	»	»	42
Toro (D. Luis).	Vinagre de vino tinto.	8	»	15
Toro (D. Manuel).	Vino arropado.	»	»	150
Toronjo (Sres. Hijos de D. José).	Vinagre.	»	»	»
Torre Cono (D. Manuel de la).	Mosto blanco.	»	»	3
Idem.	Vino de color seco de 30 años.	»	»	85
Idem.	Idem amoroso de 20 id.	»	»	60
Idem.	Idem blanco de 10 id.	»	»	50

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Torresano (D. Manuel).	Vino viejo.	»	»	60
Idem.	Idem de la hoja.	»	»	30
Toscano (D. Florencio).	Vinagre.	»	»	»
Vallejo (D. Francisco).	Mosto.	»	»	15
Vallejo (D. Narciso).	Idem.	»	»	15
Idem.	Vino de color de 4 años.	»	»	45
Vallés (D. Juan).	Vinagre de vino.	»	»	25
Vallés Allue (D. Antonio)	Idem.	»	»	16
Vazquez (D. Antonio).	Mosto.	»	»	»
Vazquez (D. Francisco J.)	Vino de color.	»	»	60
Vazquez (Doña Juana Josefa).	Anisado.	»	»	»
Vega (D. Ildefonso de la)	Vino tinto abocado	»	»	30
Velarde (D. Eduardo José).	Mosto blanco.	»	»	8
Ventana (Sra. Viuda de)	Idem.	»	»	18
Idem.	Vino amanzanillado de 1874.	»	»	90
Idem.	Idem id. 1872.	»	»	90
Idem.	Idem id. 1868.	»	»	132
Idem.	Idem id. 1867.	»	»	96
Idem.	Idem fino 1866.	»	»	222
Idem.	Idem id. 1870.	»	»	132
Idem.	Idem blanco 1875.	»	»	72
Idem.	Idem naranja 1876	»	»	90
Idem.	Idem color 1866.	»	»	192
Vicuña Alonso (D. Mariano).	Idem blanco de 5 años.	»	»	60
Idem.	Idem de color, áspero.	»	»	60
Vicuña Alonso (D. Mariano).	Vino blanco de 2 años.	»	»	30
Vides (D. Narciso).	Vino color de un año.	»	»	42
Villalba (D. Andrés).	Mosto.	»	»	15
Villaseñor (D. Francisco).	Vino blanco 1874.	»	»	30
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	»	»	36
Villaseñor (D. Rafael).	Mosto.	»	»	18
Vives Macía (D. Vicente).	Idem.	»	»	15
Vizcaino Romero (Don Francisco).	Vino blanco de 2 años.	»	»	60
Voto Nasarre (D. Ambrosio).	Vinagre argelino.	»	»	100
Zambrano (D. Francisco).	Vino de color seco añejo.	»	»	300
Idem.	Idem id. suave id.	»	»	360
Zambrano (D. José A.)	Idem dulce.	»	»	900
Idem.	Idem moscatel.	»	»	1200
Idem.	Idem generoso.	»	»	600
Idem.	Idem blanco de 2 años.	»	»	24
Idem.	Idem generoso.	»	»	420
Idem.	Idem dulce.	»	»	420
Idem.	Idem color, abuelo	»	»	1500
Idem.	Idem id. añejo.	»	»	900
Idem.	Idem blanco de pasto.	»	»	60
Zarandieta (D. Juan de)	Idem tinto.	»	»	21
Zarandieta (D. Serafin).	Idem id.	»	»	21

RESÚMEN.

Número de productos	684
Produccion anual	56.845
Existencias disponibles	»
Precio medio	121'98

FALTAN.

Datos de produccion	599
— cantidades	684
— precio	32

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Aljaraque	»	»	3	2	»	5
Almonte	2	8	17	1	»	28
Alosno	»	1	3	»	»	4
Ayamonte	»	1	1	4	1	7
Beas	»	1	2	2	»	5
Bollúllos	3	18	40	16	»	77
Bonares	»	1	8	4	1	14
Cartaya	»	»	3	1	»	4
Chucena	»	»	2	1	»	3
Escacena del Campo	»	1	»	1	»	2
Galaroza	»	»	2	2	2	6
Gibraleon	»	1	1	1	»	3
Hinojos	»	»	4	1	»	5
Huelva	5	9	30	10	1	55
Isla Cristina	»	»	»	1	»	1

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Jabugo	»	1	1	4	»	6
Lepe	»	2	»	4	»	6
Lucena del Puerto	2	3	11	7	»	23
Manzanilla	1	21	29	13	3	67
Moguer	4	59	98	53	6	220
Niebla	»	»	»	1	1	2
Palma (La)	2	12	19	7	1	41
Palos de la Frontera	»	»	3	6	»	9
Paterna del Campo	»	1	5	3	1	10
Redondela (La)	»	»	»	1	»	1
Rociana	»	9	11	4	1	25
San Juan del Puerto	»	5	2	2	1	10
Trigueros	2	10	26	16	1	55
Valverde del Camino	»	»	3	1	1	5
Villablanca	»	»	2	2	»	4
Villalba de Alcor	»	9	12	4	3	28
Villanueva de los Castillejos	»	1	3	1	1	6
Villarrasa	»	2	»	1	»	3
Totales	21	176	341	177	25	740

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto	1	23	47	46	4	121
	Idem sobre la madre	»	»	2	1	»	3
	Idem sobre lías	»	»	2	»	»	2
	Idem sobre solera	»	»	1	»	»	1
2.ª	Amanzanillado	»	»	4	»	»	4
	Amontillado	1	6	3	1	»	11
	Amoroso	»	2	1	»	»	3
	Arropado	»	3	14	4	»	21
	Asoleado	»	6	3	1	1	11
	Balsámico	1	»	»	»	»	1
	Blanco	1	27	92	58	8	186
	Clarete	»	1	1	»	»	2
	Color	5	37	40	9	2	93
	Combinado	1	4	4	2	»	11
	Exportacion (vino de)	»	1	7	»	»	8
	Fino	»	3	9	2	»	14
	Generoso	»	1	1	»	»	2
	Guinda (vino de)	»	»	1	»	»	1
	Jeréz	»	»	3	1	»	4
	Malvasía	»	»	1	1	»	2
	Manzanilla	»	1	»	»	»	1
	Moscatel	1	1	5	2	»	9
	Naranja (vino de)	»	1	6	5	2	14
	O'Porto	»	»	1	»	»	1
	Oro	»	1	2	3	»	6
	Pajarete	»	»	3	2	»	5
	Pálido	»	»	5	1	»	6
	Pasa (vino de)	1	2	»	»	»	3
	Pedro Jimenez	»	3	1	1	»	5
	Redondo-Oloroso	»	»	2	»	»	2
	Rociadera	»	»	1	»	»	1
	Sancocho	»	»	1	»	»	1
	Siracusa	»	1	»	»	»	1
	Soleras	6	17	13	4	1	41
	Sorprendente	1	»	»	»	»	1
	Tinto	»	8	26	32	5	71
4.ª	Aguardiente	2	13	17	1	1	34
	Alcohól	»	2	1	»	»	3
5.ª	Marrasquino	»	»	»	»	1	1
7.ª	Vinagre añejo	»	2	»	»	»	2
	Idem blanco	»	1	»	»	»	1
	Idem de color	»	»	1	»	»	1
	Idem de solera	»	6	9	»	»	15
	Idem de vino	»	1	4	»	»	5
	Idem de yema	»	2	7	»	»	9
	Totales	21	176	341	177	25	740

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	53	Bayo (D. Ignacio).	Moguer.	Mosto blanco.	13'1	3'24	1'18															
2	54	Beltran (D. Lorenzo).	Beas.	Idem.	13'7	3'29	1'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente: paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	18'90	Gris osc. pulv.	6'50	I. Sulf. Ab.—Silic. y cal. Reg.—Fosf. clor. pot. y magn. Poco. II. Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. y alum. Poco.
3	55	Bell y Reina (Sres.)	Moguer.	Idem de 1875.	12'6	4'04	1'06															
4	56	Bellido y García (D. Luis).	Manzanilla.	Idem color de 1876.	10'8	5'31	132'50															
5	57	Bellido y Lopez (D. Rafael).	Idem.	Idem blanco de id.	13'1	4'04	0'98															
6	60	Bort Tallafer (D. José).	Rociana.	Idem id. id.	12'3	3'02	1'18															
7	65	Cardellac (D. Juan María).	Hinojos.	Idem.	13'1	3'71	0'95															
8	66	Caro García (D. José).	Manzanilla.	Idem blanco de 1876.	12'3	3'18	1'08															
9	71	Casaus y Gil (D. Pedro).	Idem.	Idem id. id.	13'4	3'18	1'36															
10	75	Cepeda (D. Manuel).	La Palma.	Blanco de la hoja.	17'9	2'65	1'51	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	14'78	Gris con mucho carbon interpuesto	4'80 (1)	I. Sulf. clor. y cal. Reg.—Fosf. pot. y magn. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
11	76	Conde (D. José).	Trigueros.	Mosto.	12'8	3'40	1'29															
12	77	Conde (D. Miguel).	Idem.	Idem.	12'6	3'50	0'73															
13	80	Cruzado (D. Antonio A.)	Idem.	Idem.	13'3	3'71	1'36															
14	82	Delgado (Doña Mariana).	Bollúllos.	Idem.	13'4	3'18	0'88	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	16'24	Gris gran.	5'00	I. Sulf. y clor. Ab.—Silic. cal y magn. Reg.—Fosf. y pot. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
15	89	Estoup y Laffont (D. Jorge).	Manzanilla.	Idem blanco de 1876.	12'0	3'64	0'44															
16	95	Fernandez Pillado (D. Pedro).	Idem.	Idem id. id.	13'6	3'50	1'17	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	18'88	Gris con mucho carbon interpuesto	5'68 (1)	I. Sulf. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco. II. Cal y alum. Reg.—Fosf. y ferr. Poco.
17	96	Flores Almonte (D. José).	Moguer.	Idem de 1875.	17'9	2'55	16'55															
18	98	García (D. Juan Manuel).	Jabugo.	Idem de 1876.	14'1	4'24	33'13															
19	104	Gomez Carmona (D. José).	Moguer.	Idem.	11'7	3'18	1'35															
20	105	Gomez Gonzalez (D. Nicolás).	Huelva.	Idem blanco para vino.	13'7	3'67	1'79															
21	115	Jimenez de Tejada (D. Servando).	Moguer.	Idem sobre lia de 1876	13'1	3'18	1'64															
22	116	Jimenez de Tejada, hermanos (Señores).	Idem.	Idem sobre las lías id.	13'1	4'03	2'52															
23	122	Montiel (D. Eliezer).	Trigueros.	Idem.	12'6	4'09	1'66	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	25'56	Gris osc.	7'60	I. Magn. M. ab. —Sulf. clor. y cal Ab.—Silic. Reg.—Pot. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
24	133	Penillos García y compañía (Sres.)	Bollúllos.	Idem fino de 1876.	13'9	3'50	1'31	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	15'54	Gris osc. pulv.	5'50	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Poco.
25	140	Pulido Garruchena (Doña Josefa).	Lucena del Puerto.	Idem.	13'1	3'18	1'21															
26	143	Ramos (D. Ignacio).	Trigueros.	Idem.	13'9	3'71	1'71															
27	144	Reyes y Ruiz (D. José).	Manzanilla.	Idem.	13'1	3'18	0'74															
28	149	Ruiz Lopez (D. Serafin).	Rociana.	Idem.	13'4	4'99	4'77															
29	152	Saez (D. Faustino).	Moguer.	Mosto.	12'6	3'18	1'47															
30	1828	Acebedo (D. Manuel).	Almonte.	Arropado.	20'2	10'93	106'00															
31	1829	Acosta (D. Francisco).	Rociana.	Blanco de 1873.	16'4	3'08	2'12															
32	1835	Barrera (D. Rafael de la).	Almonte.	Color solera.	15'4	8'57	84'29	Am. clar.	V. am.	Am.—V. roj.	Am.-V. roj.	»	»	»	»	»	OEnox. y œnol.					
33	1836	Bayo (D. Ignacio).	Moguer.	Vino solera de color.	15'7	9'66	176'67	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
34	1839	Bellido Lopez (D. Ramon).	Manzanillla.	Color dulce de 4 años.	11'5	5'94	88'33	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
35	1842	Burgos (D. Juan Ramon).	Moguer.	Vino fino.	13'9	8'49	4'24															
36	1842	Idem.	Idem.	Color duro.	16'3	5'30	88'33	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
37	1844	Cáceres (D. Rodrigo).	Villarrasa.	Tinto de 1857.	16'9	6'89	84'54	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	110'60	Gris pulv.	4'00	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. Reg.—Silic. pot. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. y alum. Reg.—Ferr. Poco.
38	1847	Carrasco (D. José María).	Bonares.	Color.	15'2	6'47	132'5	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
39	1847	Idem.	Idem.	Dulce.	16'9	3'29	106'00															
40	1849	Casaus y Gil (D. José).	Manzanilla.	Blanco de 10 años.	18'2	3'18	0'88	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	15'30	Gris osc. pulv.	5'30	I. Sulf. clor. y silic. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Magn. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Ind.

(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.
41	1849	Casaus y Gil (D. José).	Manzanilla.	Abocado de 10 años.	12'8	4'46	88'33	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	Am. sucio.	Am.	»	»	»	OEnox.	E. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	»	Gris pulv.	»	I. Fosf. clor. y silic. Ab.—Sulf. pot. y cal. Reg.—Magn. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Ind.
42	1857	Cueva (D. Manuel de la).	La Palma.	Solera color añejo.	14'6	7'63	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, muy compacto; paredes de la cápsula de color amarillo acaramelado, con una materia rojo amarillenta.	130'30	Gris pulv.	8'20	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg.—Pot. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Fosf. y alum. Reg.
43	1858	Delgado (Doña Mariana).	Bollullos.	Blanco de 1875.	14'1	2'76	0'63															
44	1859	Diaz (Doña Catalina J.)	La Palma.	Color de 18 años.	14'1	11'46	88'33	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. abundante, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con materia colorante rojo amarillenta.	»	Gris pulv.	»	I. Silic. M. ab.—Sulf. cal y magn. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. Poco. II. Cal y ferr. M. ab.—Fosf. Reg.—Alum. Poco.
45	1862	Dominguez (D. José María).	Paterna del Campo.	Idem de 1873.	18'8	5'84	132'50	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. abundante, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con materia rojo amarillenta.	115'00	Gris pulv.	8'24	I. Sulf. Ab.—Silic. cal y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. y clor. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
46	1865	Escolar (D. Angel).	Almonte.	Dulce apagado.	15'7	3'18	330'00															
47	1865	Idem.	Idem.	Viejo solera.	15'7	5'41	151'43	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. abundante, muy compacto, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con materia colorante rojo amarillenta.	149'12	Gris gran.	5'96	I. Fosf. y pot. Ab.—Clor. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. y alum. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.
48	1865	Idem.	Idem.	Color dulce del año.	13'8	5'41	106'00	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. abundante, muy compacto, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con una materia colorante rojo amarillenta.	»	Gris pulv.	»	I. Silic. Ab.—Sulf. y fosf. Reg.—Clor. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
49	1866	Espina (D. José María).	Villalba.	Idem de 25 años.	16'6	8'49	75'71	Pardo.-V. am.	Am.	Inalt.	Inalt.	Am. sucio.	Am.	Am. sucio.	Am.	»	OEnox.	E. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	97'50	Gris pulv.	8'54	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Reg.—Alum. Poco.
50	1869	Fernandez (D. José E.)	Moguer.	Idem de 20 id.	15'4	4'17	132'50	Pardo.-V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. carbonoso poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	206'60	Gris pulv.	6'70	I. Fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Sulf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Cal y alum. Ab.—Fosf. Poco.
51	1874	Fernandez Mesa (D. José).	Palos.	Vino de 1874.	16'0	3'29	2'76	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento, delicuescente: paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	22'84	Gris pulv.	4'90	I. Clor. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Fosf. pot. cal y magn. Poco. II. Ferr. Ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
52	1873	Florez (D. Antonio).	Moguer.	Dulce amontillado.	19'8	2'65	8'41															
53	1874	Florez Almonte (D. José).	Idem.	Idem de 1875.	16'0	2'65	75'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	193'45	Gris pulv.	2'65	I. Clor. y cal. Ab.—Sulf. silic. pot. y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Fosf. Poco.—Alum. Ind.
54	1880	García Zambrano (Doña Isabel).	Manzanilla.	Color seco de 18 años.	15'7	7'00	25'24	Pardo.-V. am.	V. am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. muy compacto, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado.	96'02	Gris pulv.	11'20	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
55	1881	Garrido Monis (D. Justo).	Huelva.	Arropado de id.	13'0	4'24	48'18															
56	1883	Gomez Carmona (D. José).	Moguer.	Vino de id.	15'2	3'18	4'77															
57	1885	Gomez Puebla (D. Vicente).	Trigueros.	Blanco de 1872, á 75 céntimos el litro.	16'6	3'18	4'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	18'84	Gris gran.	5'70	I. Sulf. y magn. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. clor. silic. y cal.—Poco. II. Fosf. M. ab.—Alum. y ferr.—Ab.—Cal. Poco.
58	1885	Idem.	Idem.	Solera blanco de 1845.	17'5	5'31	5'30	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	»	Gris gran.	»	I. Sulf. fosf. y silic. Ab.—Clor. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Ind.
59	1889	Gutierrez Quintana (D. Francisco)	Moguer.	Vino de 1870.	14'9	3'93	2'19	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	17'20	Gris osc. pulv.	4'60	I. Cal. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Fosf. y alum. Reg.
60	1891	Herran (D. Nicolás Gabriel de la)	Rociana.	Blanco de 1873.	16'4	4'56	1'03															

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.							
61	1893	iñiguez (D. Manuel).	San Juan del Puerto.	Solera blanco.	20'3	6'05	3'29	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	35'10	Gris gran.	9'10	I. Sulf. cal y magn. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
62	1893	Idem.	Idem.	Idem de color.	16'7	9'55	88'33	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
63	1895	Jimenez (D. Martin).	La Palma.	Blanco de 1869.	16'0	5'31	4'50															
64	1896	Jimenez y Jimenez (D. Víctor).	Moguer.	Idem seco de 1872.	15'7	3'18	4'06	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	15'20	Gris agl.	3'30	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg.—Pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
65	1896	Idem.	Idem.	Color solera de 1846.	17'6	10'61	32'50	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. muy abundante, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	168'02	Blanca pulv.	8'20	I. Sulf. clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. cal y magn.*Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
66	1897	Jimenez de Tejada (D. Servando)	Idem.	Vino combinado.	20'2	4'35	7'16															
67	1908	Molina (D. Federico).	Rociana.	Fino de 4 años.	14'1	2'65	2'12	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	16'87	Gris osc. pulv.	7'20	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
68	1908	Idem.	Idem.	Solera de 20 id.	13'3	5'09	265'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	»	Gris pulv.	»	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.—Fosf. y pot. Poco.—Silic. cal y magn. Ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Ab.
69	1909	Montiel (D. Eliezer).	Trigueros.	Blanco de 1874.	15'2	3'29	1'74															
70	1944	Mora Bada (D. Antonio).	Valverde del Camino.	Idem de 10 años.	16'0	5'31	9'64	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	46'20	Gris gran.	8'10	I. Sulf. y cal. M. ab.—Clor. silic. pot. y magn. Reg.—Fosf. Poco. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
71	1943	Mora y hermanos (Sres.)	Villanueva de Castillejos.	Vino arropado.	15'7	4'78	26'50															
72	1915	Moreno (D. José María).	Bollullos.	Idem amoroso de 1800.	12'2	5'84	265'0	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, ampuloso, muy abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con fajas muy marcadas rojo amarillentas.	»	Blanco agl.	»	I. Sulf. Ab.—Fosf. y clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. M. ab.—Fosf. y ferr. Ab.—Cal. Reg.
73	1916	Mora (D. Juan).	Lucena.	Idem de 1875.	14'1	4'24	1'26															
74	1917	Mora Pulido (D. Jerónimo).	Idem.	Idem de id.	13'6	3'18	3'06															
75	1920	Neble (D. José María).	Bollullos.	Idem solera color.	6'8	4'77	7'57															
76	1921	Neble (D. Juan Nopomuceno).	Idem.	Blanco id.	14'2	8'07	0'81	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, brillante; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	»	Gris agl.	»	I. Sulf. y clor. Ab.—Silic. y cal. Reg.—Fosf. pot. y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
77	1922	Orta (D. Manuel de la).	Trigueros.	Idem de 3 años.	15'2	2'44	4'18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	20'36	Gris gran.	5'96	I. Cal y magn. M. ab.—Sulf. Ab.—Silic. Reg.—Fosf. clor. y pot. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
78	1923	Orta (D. Pedro de).	Cartayá.	Idem.	16'9	5'73	12'93	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	40'34	Blanquecino gran.	6'94	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. cal y magn. Reg.—Silic. y pot. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
79	1923	Idem.	Idem.	Color arropado de 19 años.	19'4	5'57	25'24	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
80	1924	Ortega Tresgallos (D. Pedro).	Moguer.	Solera de color.	16'7	7'43	151'43	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
81	1927	Osorio y Alejandro (D. Fernando).	Manzanilla.	Blanco seco de 80 años.	23'5	9'50	5'05															
82	1929	Panes y Estrada (D. Diego).	Idem.	Idem de 1847.	16'7	5'52	3'53	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	61'72	Gris pulv.	7'30	I. Sulf. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Fosf. clor. pot. y cal. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
83	1929	Idem.	Idem.	Color seco de 100 años.	16'9	26'53	31'54															
84	1929	Idem.	Idem.	Idem dulce de 1827.	12'3	6'58	530'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy compacto, casi carbonoso ampuloso; paredes de la cápsula de color amarillo acaramelado.	387'00	Blanquecino pulv.	8'93	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
85	1931	Penillos García y compañía (Sres.)	Bollullos.	Idem añejo de 10 años.	16'6	2'65	530'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. muy compacto, casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	345'40	Gris agl. delic.	5'30	I. Fosf. y pot. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
86	1935	Pinzon (D. Isidoro María).	Moguer.	Idem.	14'4	5'31	106'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					

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.
87	1939	Prieto y Carrasco (D. Rafael).	Bonares.	Vino color.	15'9	6'74	106'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	»	204'95	Blanquecina delic.	3'95	I. Fosf. M. ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
88	1942	Ramos (D. Ignacio).	Trigueros.	Blanco fino de 3 años.	14'1	2'12	1'65															
89	1943	Rañon (D. José).	La Palma.	Idem de 1875.	15'1	4'46	2'79															
90	1944	Rivera (D. José Clemente).	Trigueros.	Vino solera color.	14'4	7'53	212'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	175'30	Blanquecina pulv.	8'40	I. Sulf. Ab.—Fosf. pot. y cal. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco. II. Fosf. alum. y ferr. Ab.—Cal. Poco.
91	1945	Rivera Marquez (D. Mariano).	Manzanilla.	Color seco de 15 años.	15'4	3'24	1'96															
92	1950	Romero Botejon (D. Vicente).	Villalba.	Solera color.	13'4	8'07	106'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
93	1950	Idem.	Idem.	Idem blanco.	19'4	4'51	3'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	29'32	Gris osc. gran.	7'70	I. Sulf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. clor. silic. y magn. Poco. II. Fosf. M. ab.—Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
94	1957	Santamaria (D. Manuel).	San Juan del Puerto.	Blanco de 12 años.	16'4	2'65	1'15	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	17'70	Gris carbonosas gran.	5'30	I. Sulf. Ab.-Clor. y cal. Reg.-Silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
95	1957	Idem.	Idem.	Color de 10 id.	17'3	6'37	132'50	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	Am. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnox.	E. carbonoso; paredes de la cápsula ligeramente sucias por una materia ocreosa	157'90	Blanquecina pulv.	7'60	I. Sulf. clor. y pot. Ab.—Fosf. y silic. Reg.—Cal. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal, alum. y ferr. Ab.
96	1958	Segura (D. Santiago).	Trigueros.	Solera de 20 id.	16'6	8'59	176'67															
97	1962	Tenorio (D. Miguel).	La Palma.	Color.	15'8	5'31	106'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	Am. sucio.	Am.	»	»	»	OEnox.					
98	1965	Tirado (D. Manuel).	San Juan del Puerto.	Vino de 1870.	17'6	4'14	1'15															
99	1967	Toro (D. Manuel).	Almonte.	Idem arropado.	14'2	3'71	37'83															
100	1969	Vallejo (D. Francisco).	Rociana.	Color, de 4 años.	13'4	6'90	106'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. casi carbonoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	199'42	Blanquecina pulv.	6'26	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y cal. Reg.—Fosf. pot. y magn. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
101	1972	Viuda de Ventana é hijo (Sra.)	Moguer.	Fino de 1866.	15'6	3'39	0'88															
102	1977	Zambrano (D. Francisco).	Villalba.	Color seco añejo.	15'1	9'13	106'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
103	1978	Zambrano (D. José A.)	Idem.	Idem añejo.	17'5	10'19	106'00	Pardo.—V. am.	Am.	»	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.					
104	1978	Idem.	Idem.	Dulce.	16'2	5'31	353'33															

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.	RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato sódico por litro.	Núm. de vinos.	MATERIA COLORANTE. Vinos coloreados	QUE PREDOMINA. Por	Núm. de vinos.	MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.	CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 6,8 á 10	1	De 1,17 á 2	1				De 14,78 á 20	11	De 2,65 á 3	1
10 á 11	1	2 á 3	10				20 á 30	4	3 á 4	2
11 á 12	2	3 á 4	34				30 á 40	1	4 á 5	4
12 á 13	11	4 á 5	16	OEnoxantina			40 á 50	2	5 á 6..	9
13 á 14	21	5 á 6	17		.....	26	60 á 70	1	6 á 7	4
14 á 15	12	6 á 7	7				90 á 100	2	7 á 8	5
15 á 16	20	7 á 8	4				110 á 120	2	8 á 9	7
16 á 17	20	8 á 9	6	OEnolina y œnoxantina			130 á 140	1	9 á 10	1
17 á 18	7	9 á 10	4		.....	1	140 á 150	1	11 á 12	1
18 á 19	2	10 á 11	3				150 á 160	1		
19 á 20	3	11 á 12	2				160 á 170	1		
20 á 21	3	26 á 27	1				170 á 180	1		
23 á 24	1						190 á 200	2		
							200 á 210	2		
							340 á 350	1		
							380 á 390	1		
Suma	104	Suma	104	Suma	.....	27	Suma	34	Suma	34

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia que me ocupa ha llamado poderosamente la atencion del Jurado, no solo por el número de sus expositores y la cantidad de productos, sino porque la igualdad de su exposicion revela una inteligencia y celo muy notables en prepararla, que recomiendo con eficacia á la atencion de V. E. Notable es, realmente, que una comarca productora venga al certámen en condiciones de igualdad tan relevantes, las cuales han excitado en mi ánimo el deseo de profundizar las causas, que someto á la superior ilustracion de V. E. La provincia de Huelva, una de las regiones vinícolas de más porvenir, por su proximidad á Jeréz, por la feracidad de su suelo y por el esmero en la clasificacion de sus vinos, de los cuales destinan los mejores á los mercados nacionales y extranjeros, y el resto, ó sea los de peor calidad, á la fabricacion de aguardientes, ha logrado que, lo que en otras provincias aparecia con notas inferiores, venga convertido en ejemplares de primera clase, prestando con ellos un notable servicio á la vinicultura jerezana, facilitándole al pié de obra alcohóles de superior calidad, que difícilmente podria adquirir en otra parte; y si un dia nuestra legislacion arancelaria pone trabas á la introduccion de grandes masas de alcohóles industriales, que tanto daño han causado á nuestra produccion vinícola, entonces Huelva será una de las primeras en recoger el fruto de su laboriosidad é inteligencia. Para demostrar á V. E. la exactitud de mi aserto, me permitiré indicarle que esta provincia produce anualmente de 30 á 40.000 pipas jerezanas, de las cuales de 10 á 15.000 se exportan á Jeréz y los Puertos; de 4 á 5.000 directamente á los mercados extranjeros; otras 4 ó 5.000 se consumen en el país, y las 10 ó 15.000 restantes, que son las de clase inferior, se destinan á la quema. Aquí he de llamar la atencion de V. E. sobre el productor D. Nicolás Gomez Gonzalez que, estableciendo en La Palma, centro de la region más productora, una gran fábrica de destilacion, sistema Chaval, ha contribuido poderosamente al progreso que se nota en la industria vinícola de esta region. Jeréz necesita, para sus vinos finos de exportacion, alcohóles de vino purificados, única manera de que en la fusion no se alteren las condiciones de aquellos, y el establecimiento de dicha fábrica es garantía segura contra la desconfianza en las adulteraciones. Los extractores pueden comprar los alcohóles que elabora el Sr. Gomez, ó quemar por su cuenta en el establecimiento los vinos que ellos mismos hayan adquirido. Los vinos de Huelva son en lo general ligeros, distinguiéndose los de los términos de Manzanilla y Trigueros, como los mejores. Presenta esta provincia una coleccion de soleras notabilísimas, así como aguardientes y vinagres de superior calidad.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 1.° 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		
D. José de Mora	Huelva	Mosto	Medalla de afinacion.
Sra. Viuda de D. Isidro Caro	Manzanilla	Idem blanco de 1876	Idem de perfeccion.
D. Miguel de los Casares	Bollúllos	Idem	Idem.
D. José María Cepeda	Villalba	Idem	Idem.
D. Manuel Cepeda	La Palma	Idem	Idem.
D. José Conde	Trigueros	Idem	Idem.
D. Antonio A. Cruzado	Idem	Idem	Idem.
D. Manuel de la Cueva	La Palma	Idem	Idem.
D. Jorge Estoup y Laffont	Manzanilla	Idem blanco de 1876	Idem.
D. Camilo Fernandez	Moguer	Idem	Idem.
D. José Flores Almonte	Idem	Idem de 1875	Idem.
D. Juan Manuel García	Jabugo	Idem de 1876	Idem.
D. Juan García Zambrano	Manzanilla	Idem blanco de id	Idem.
D. José Gomez Carmona	Moguer	Idem	Idem.
D. Francisco Gutierrez Quintana	Idem	Idem	Idem.
D. Rafael Iñiguez	Manzanilla	Idem de 1876	Idem.
D. José Muñoz Almeda	Idem	Idem blanco de id	Idem.
Sres. Penillos García y compañía	Bollúllos	Idem	Idem.
		Idem sobre solera	Diploma de mencion.
D. Luis H. Pinzon	Moguer	Idem tinto	Perfeccion.
		Idem blanco	Mencion.
D. Jerónimo Pulido Garrido	Lucena	Idem	Perfeccion.
Doña Josefa Pulido Garruchena	Idem	Idem	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José Reyes y Ruiz	Manzanilla	Mosto	Perfeccion.
		Idem blanco de 1876	Idem.
D. Manuel Tirado	San Juan del Puerto	Idem	Idem.
D. Ignacio Bayo	Moguer	Idem	Mencion.
D. Lorenzo Beltran	Beas	Idem	Idem.
Sres. Bell y Reina	Moguer	Idem de 1875	Idem.
D. Luis Bellido y García	Manzanilla	Idem blanco de 1876	Idem.
		Idem color de id	Idem.
D. Rafael Bellido Lopez	Idem	Idem blanco de id	Idem.
D. Antonio Bermudez Coronel	Trigueros	Idem	Idem.
D. José Bort Tallafer	Rociana	Idem de 1876	Idem.
D. Ignacio Bueno	Trigueros	Idem	Idem.
D. Juan Ramon Búrgos	Moguer	Idem sobre la madre	Idem.
D. Juan María Cardellac	Hinojos	Idem	Idem.
D. José Caro García	Manzanilla	Idem blanco de 1876	Idem.
D. José Casaus y Gil	Idem	Idem id. id	Idem.
D. Miguel Conde	Trigueros	Idem	Idem.
Doña Mariana Delgado	Bollúllos	Idem	Idem.
Doña Catalina J. Diaz	La Palma	Idem	Idem.
D. Eduardo Diaz y Gomez	Huelva	Idem de vino blanco	Idem.
D. José María Espina	Villalba	Idem	Idem.
D. José R. Espina	La Palma	Idem	Idem.
D. Julian Fernandez Lopez	Moguer	Idem sobre la madre	Idem.
D. Pedro Fernandez Pillado	Manzanilla	Idem blanco de 1876	Idem.
D. Silvestre García Pego	Villanueva de los Castillejos	Idem id	Idem.
D. Nicolás Gomez Gonzalez	Huelva	Idem id. para vino	Idem.
D. Antonio Gonzalez	Bollúllos	Idem	Idem.
D. Ignacio Gonzalez	Galaroza	Idem	Idem.
D. Manuel Gonzalez de La Madrid	Moguer	Idem	Idem.
D. Antonio Hernandez	Idem	Idem	Idem.
D. Nicolás Gabriel de la Herrán	Rociana	Idem	Idem.
D. Servando Jimenez de Tejada	Moguer	Sobre la lia de 1876	Idem.
		Mosto de id	Idem.
Sres. Jimenez de Tejada, hermanos	Idem	Idem sobre la lia de id.	Idem.
D. Antonio Lopez Antunez	Rociana	Idem	Idem.
D. Domingo Martin	Villablanca	Idem	Idem.
D. Eliezer Montiel	Trigueros	Idem	Idem.
D. Francisco Neble	Bollúllos	Idem	Idem.
D. Manuel de Horta	Trigueros	Idem	Idem.
D. Fernando Osorio Alejandro	Manzanilla	Idem blanco de 1876	Idem.
D. Antonio Perez Martin	Lucena	Idem	Idem.
D. Isidoro María Pinzon	Moguer	Idem	Idem.
D. Ignacio Ramos	Trigueros	Idem	Idem.
D. Mariano de Rivera y Marqués	Manzanilla	Idem	Idem.
D. Francisco Leon Rodriguez	Trigueros	Idem	Idem.
D. José Rodriguez	Idem	Idem	Mencion.
D. Serafin Ruiz Lopez	Rociana	Idem	Idem.
D. Antonio Ruiz Contreras	Bonares	Idem	Idem.
D. Faustino Saez	Moguer	Idem	Idem.
D. Gaspar Sisniega	Trigueros	Idem	Idem.
D. Juan María Sousa y Alba	Manzanilla	Idem	Idem.
D. Eduardo José Velarde	Idem	Idem blanco de 1876	Idem.
Sra. Viuda de Ventana	Moguer	Idem	Idem.

Clase 2.ª

D. Rafael de la Barrera	Almonte	Soleras color *A*	Afinacion.
		Blanco núm. 1	Perfeccion.
		Idem núm. 2	Idem.
		Idem núm. 3	Idem.
		Idem núm. 4	Idem.
		Idem núm. 5	Idem.
		Idem núm. 6	Mencion.
		Idem núm. 7	Idem.
		Idem núm. 8	Idem.
		Idem núm. 9	Idem.
		Idem núm. 10	Idem.
		De color, 2.as soleras *B*	Idem.
Sra. Viuda de D. Isidro Caro	Manzanilla	Soleras color de 1677	Afinacion.
		Idem id. de 3 años	Mencion.
		Blanco seco de 20 años	Idem.
		Idem id. pilarete	Idem.
D. Ignacio de Cepeda	Almonte	Sorprendente	Afinacion.
D. José Diaz de la Mora	La Palma	Balsámico dulce	Idem.
		De color de 1797	Idem.
		De id. de 160 años	Perfeccion.
		Blanco de 20 id.	Mencion.
		Dulce de 12 id.	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Nicolás Gomez Gonzalez	Huelva	Amontillado viejo de exportacion	Afinacion.
		Moscatel de 1873 de id.	Idem.
		De color arropado de 1777	Idem.
		Blanco de pasto amontillado	Perfeccion.
		Pedro Jimenez de exportacion	Idem.
		Color arropado de 40 años	Idem.
		De color duro	Idem.
		Clarete abocado	Mencion.
		Blanco de 2 años	Idem.
		Idem de 3 id	Idem.
		Idem de 4 id	Idem.
		Idem fino de 2 id	Idem.
		Idem id. de 4 id	Idem.
		Idem id. de 6 id	Idem.
		Moscatel de 8 id	Idem.
		Idem viejo de 10 id., exportacion	Idem.
		Pajarete de 6 id., id.	Idem.
		Oporto de 4 id., id.	Idem.
		Solera de 10 id	Idem.
		Jeréz fino	Idem.
Sres. Jimenez de Tejada, hermanos	Moguer	Solera color seco de 1831	Afinacion.
		Blanco solera de 20 años	Perfeccion.
		Idem amontillado de 4 id	Idem.
		Idem seco de 1873	Idem.
		Idem de 2 años	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
		Solera color seco de 120 años	Idem.
		Color grato de 1876	Idem.
		Idem dulce de 56 años	Idem.
		Idem id. de 10 id	Idem.
		Dulce comun de 8 id	Idem.
		De naranja dulce	Idem.
		De exportacion para Inglaterra y Francia	Idem.
		Blanco seco de 3 años	Mencion.
		Dulce pajarete de 20 idem	Idem.
		Idem blanco de 1876	Idem.
		De exportacion *M. C.*	Idem.
		Idem *M. A.*	Idem.
		Idem *M. D.*	Idem.
		Idem para América	Idem.
		Idem para Inglaterra	Idem.
		Idem para id. y Francia	Idem.
		Idem de segunda	Idem.
D. Eliezer Montiel	Trigueros	Blanco de 1871	Afinacion.
		Solera blanco de 1855	Perfeccion.
D. José María Neble	Bollúllos	Idem de color	Afinacion.
		Idem de 1865	Perfeccion.
D. Manuel Orzais Garro	Lucena del Puerto	Doble color	Afinacion.
		Color dulce de 1874	Idem.
		Pedro Jimenez de 1850	Perfeccion.
		Blanco de 1873	Mencion.
		Naranja de 1852	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
Sres. Penillos García y compañia	Bollúllos	Color añejo	Afinacion.
		Dulce pasas núm. 1.°	Idem.
		Vino de baños, clarete corriente	Perfeccion.
		Color *M. A.*	Idem.
		Idem *M. B.*	Idem.
		Idem *M. C.*	Idem.
		Idem *M. D.*	Idem.
		Idem *M. E.*	Idem.
		Idem de 1865	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Sres. Penillos Garcia y compañia	Bollullos	Combinado núm. 1.°	Perfeccion.
		Oro pálido	Idem.
		Dulce-pasas núm. 2.	Idem.
		Idem id. núm. 3.	Idem.
		Moscatel	Idem.
		Dulce asoleado	Idem.
		Vino de 1872 *M. C.*	Mencion.
		Idem blanco de 1875	Idem.
		Idem de 1874 *M. V.*	Idem.
		Idem de 1873 *M. P.*	Idem.
		Idem de id. *M. N.*	Idem.
		Idem de 1876, clase corriente	Idem.
		Idem de 1874, idem fina	Idem.
		Idem de 1872, id. id.	Idem.
		Color *M. A. B.*	Idem.
		Idem *B. C.*	Idem.
		Idem *M.*	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
		Idem de 1870	Idem.
		Idem de 1858	Idem.
		Combinado núm. 2.	Idem.
		Pálido fino núm. 3.	Idem.
		Doble pálido *M. A. I.*	Idem.
		Idem *A.* 2	Idem.
		Duro amoroso de 1800.	Idem.
D. Luis H. Pinzon	Moguer	Combinados de segunda clase	Afinacion.
		Idem de tercera id.	Perfeccion.
		Idem de cuarta id.	Idem.
		Idem de quinta id.	Idem.
		Blanco de 1873	Idem.
		Idem de 1871	Idem.
		Idem de 1869	Idem.
		Idem de 1867	Idem.
		Idem de 1866	Idem.
		Solera de color	Idem.
		Pedro Jimenez	Idem.
		Blanco de 1870	Mencion.
		Idem de 1868	Idem.
		Combinado de sexta clase	Idem.
		Idem de sétima	Idem.
D. José Clemente Rivera	Trigueros	Solera de color	Afinacion.
		Idem blanco	Perfeccion.
		Blanco fino	Mencion.
D. Francisco R. Thorices	Moguer	De la cosecha de 1875.	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
		Soleras color de 1777.	Afinacion.
		Dulce de 1867	Perfeccion.
		Moscatel de 1865	Idem.
		Naranja de 1860	Idem.
D. Antonio Acosta Jimenez	Rociana	De color viejo	Perfeccion.
		Blanco	Mencion.
D. Mariano Ayala y Penillos	Bollúllos	Dulce soleado de 1873.	Perfeccion.
		Idem moramo	Mencion.
		Idem de 1875	Idem.
D. Ignacio Bayo	Moguer	Solera	Perfeccion.
		Idem de color	Mencion.
D. Lorenzo Beltran	Beas	De color	Perfeccion.
		Vino de 8 años	Mencion.
D. Manuel de Búrgos	Moguer	Blanco de 1870	Perfeccion.
		Dulce de 1858	Idem.
		Blanco de 1853	Mencion.
		Idem de 1867	Idem.
		Color de 1821	Idem.
		Dulce de 1858	Idem.
D. Rodrigo Cáceres	Villarrasa	Tinto de 1857	Perfeccion.
D. Francisco Carrion Mesa	Huelva	Color generoso de 1807	Idem.
D. Manuel Cepeda	La Palma	Idem de 1797	Idem.
		Idem de 15 años	Mencion.
D. Emilio Cerezo	Trigueros	Solera de 1837	Perfeccion.
		Blanco de 1870	Idem.
D. Vicente R. Cruzado	Villarrasa	Color de 1837	Idem.
D. Manuel de la Cueva	La Palma	Blanco de 1866	Idem.
		Solera color	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Doña Catalina J. Diaz	La Palma	Color de 1859	Perfeccion.
		Idem de 1847	Idem.
		Blanco de 20 años	Mencion.
		Idem de 50 id	Idem.
		Del año, color	Idem.
D. Eduardo Diaz y Gomez	Huelva	Arropado de 1865	Perfeccion.
		Blanco apagado dulce de 2 años	Mencion.
		Idem id. de 6 id	Idem.
		Idem id. de 10 id	Idem.
		Idem seco de 2 id	Idem.
		Idem id. de 8 id	Idem.
		Idem id de 17 id	Idem.
		Idem id. de 50 id	Idem.
		Amontillado fino de 4 idem	Idem.
		Arropado dulce de 6 idem	Idem.
		Idem de 25 id	Idem.
D. José María Dominguez	Paterna del Campo	Color de 1873	Perfeccion.
		De color	Mencion.
		Idem de 1870	Idem.
		Blanco de 1872	Idem.
		Idem de 1870	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
D. Silverio Escobar	Escacena	Arropado de color	Perfeccion.
D. José E. Fernandez	Moguer	Color de 1847	Idem.
		De color de 20 años	Mencion.
		Idem de 2 id	Idem.
D. Antonio Flores	Idem	Amontillado	Perfeccion.
D. José María Garcia	Ayamonte	Solera de arrope	Idem.
D. José Gomez Carmona	Moguer	Vino de 1875	Idem.
		Seco de 1874	Idem.
D. Manuel Gonzalez de La Madrid	Idem	Fino de 1677	Idem.
		Siracusa de 1856	Idem.
D. Diego María Guerrero	Manzanilla	Manzanilla	Idem.
		Blanco seco de 2 años	Mencion.
D. Manuel Iñiguez	San Juan del Puerto	Solera blanco	Perfeccion.
		Idem de color	Idem.
D. Rafael Iñiguez	Manzanilla	Idem fina	Idem.
		Blanco de 1870	Idem.
		Idem de 4 años	Mencion.
		Idem de 8 id	Idem.
		Idem de 12 id	Idem.
		Idem de 5 id	Idem.
D. Víctor Jimenez y Jimenez	Moguer	Solera de 1846	Perfeccion.
		Blanco seco fino 1872	Idem.
		Idem id. corriente id	Idem.
		Rociadera de 1858	Mencion.
		Pajarete de 1856	Idem.
		Guinda de id	Idem.
		Blanco dulce de 1864	Idem.
		Idem id. de 1876	Idem.
		Seco de 1856	Idem.
		Idem fino de 1870	Idem.
		Blanco seco fino 1874	Idem.
		Idem id. corriente de 1875	Idem.
		Idem mosto de 1876	Idem.
		De exportacion, pálido seco	Idem.
		Idem id. oro oscuro abocado	Idem.
		Idem id. pálido seco de primera	Idem.
		Idem id. oro id. de id	Idem.
D. Francisco Lagares	Almonte	Blanco oloroso	Perfeccion.
		Color añejo	Idem.
		Dulce asoleado	Idem.
D. Antonio Lopez Antunez	Rociana	Color de 1859	Idem.
		Arrope de 1865	Idem.
D. Rufino José Marqués	Manzanilla	Blanco seco de 1872	Idem.
		Idem id. de tres años	Mencion.
D. José Joaquin Marqués	Moguer	Vino de 1875	Perfeccion.
		Idem de 4 años	Mencion.
		Idem de color de id. id.	Idem.
		Idem de tres id	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Federico Molina	Rociana	Fino de 1873	Perfeccion.
		Solera	Idem.
Sres. Moras y hermanos	Villanueva de los Castillejos	Arropado	Idem.
D. José María Moreno	Bollullos	Duro amoroso de 1800	Idem.
		Jerez amontillado	Mencion.
		Idem de 1853	Idem.
		Naranja	Idem.
D. Pedro Ortega Tresgallos	Moguer	Solera de color	Perfeccion.
D. Fernando Osorio y Alejandro	Manzanilla	Blanco seco de 2.ª, de 1797	Idem.
		Color id. de 1857	Idem.
		Blanco id. de 1.ª, 1797	Idem.
		Idem de 1872	Mencion.
D. Alvaro Pacheco	Villalba	De color	Perfeccion.
D. Diego Panés y Estrada	Manzanilla	Blanco de 1847	Idem.
		Color seco	Idem.
		Idem dulce de 1827	Idem.
		Blanco dulce de 1857	Mencion.
		Idem seco de 1869	Idem.
D. José Perez Lagares	Villalba	Idem duro	Perfeccion.
		Naranja	Mencion.
D. Francisco Perez Ramirez	Moguer	Fino *Z*, núm. 11	Perfeccion.
		Idem *M E*	Mencion.
		Idem *M F*	Idem.
		Idem *G*	Idem.
		Idem *H*	Idem.
		Idem Noe	Idem.
		Idem Non plus	Idem.
		Dulce añejo	Idem.
D. Isidoro María Pinzon	Idem	Color	Perfeccion.
		Vino de 1874	Idem.
Doña Mariana Pinzon	Idem	Solera de color	Idem.
D. Francisco Rodriguez	Idem	De color	Idem.
		Amontillado	Mencion.
		Fino	Idem.
D. José Sanchez Barco	Lepe	Blanco	Perfeccion.
D. Manuel Santamaría	San Juan del Puerto	Solera de color	Idem.
		Blanco	Idem.
D. Santiago Segura	Trigueros	Solera de 1857	Idem.
		Idem natural de 1861	Mencion.
D. Antonio Soldan	La Palma	Color de 1827	Perfeccion.
		Blanco de 1837	Idem.
D. Miguel Tenorio	Idem	Color	Idem.
		Vino blanco	Mencion.
D. Basilio Thorices	Moguer	Blanco de 1840	Perfeccion.
		Idem de 1863	Idem.
		Moscatel de id	Mencion.
		Solera blanco	Idem.
D. Manuel Toresano	Lepe	De la hoja	Perfeccion.
D. Manuel de la Torre y Conó	Manzanilla	Color seco de 1847	Idem.
		Amoroso de 1857	Idem.
		Blanco de 1867	Mencion.
Sra. Viuda de Ventana é hijo	Moguer	Fino de 1866	Perfeccion.
		Amanzanillado de 1874	Mencion.
		Idem de 1872	Idem.
		Idem de 1868	Idem.
		Idem de 1867	Idem.
		Fino de 1870	Idem.
		Color de 1866	Idem.
D. José A. Zambrano	Villalba	Generoso	Perfeccion.
		Dulce	Idem.
		Color, el Abuelo	Idem.
		Idem añejo	Idem.
		Moscatel	Mencion.
		Generoso de segunda	Idem.
		Blanco de pasto	Idem.
D. Manuel Acebedo	Almonte	Arropado	Idem.
D. Francisco J. Acosta	Rociana	Blanco de 1873	Idem.
Sres. Bell y Reina	Moguer	Vino de 1876	Idem.
D. Ramon Bellido Lopez	Manzanilla	De color seco de 1873	Idem.
		Idem dulce id	Idem.
D. Antonio Bermudez Coronel	Trigueros	Color	Idem.
D. Juan Ramon Búrgos	Moguer	Fino	Idem.
		Seco redondo	Idem.
		Redondo oloroso	Idem.
		Pedro Jimenez	Idem.
		Color duro	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José María Carrasco y Vega	Bonares	Color	Mencion.
		Blanco duro	Idem.
		Tierno	Idem.
		Dulce	Idem.
D. José Casaus y Gil	Manzanilla	Color seco de 1852	Idem.
		Abocado de 1867	Idem.
		Blanco id	Idem.
D. José María Cepeda	Villalba	Idem	Idem.
		De color	Idem.
Doña Mariana Delgado	Bollúllos	Blanco de 1875	Idem.
D. Luis Dominguez	Idem	Vino de id	Idem.
D. Angel Escolar	Almonte	Dulce apagado	Idem.
		Viejo solera	Idem.
		Color dulce	Idem.
D. José María Espina	Villalva	Idem de 1852	Idem.
D. José R. Espina	La Palma	Idem de 1862	Idem.
Doña Juana Estevez	Almonte	Idem	Idem.
D. José Fernandez Mesa	Palos	Vino de 1874	Idem.
D. Benito Luis Ferrán	Rociana	Color	Idem.
D. José Flores Almonte	Moguer	Dulce de 1875	Idem.
D. Eugenio García	La Palma	Idem	Idem.
D. Antonio García Alvarez	Villablanca	Arropado	Idem.
Doña Isabel García Zambrano	Manzanilla	Color seco de 1859	Idem.
D. Justo Garrido Monis	Huelva	Vino de 1875	Idem.
D. Domingo Gomez	Aljaraque	Blanco	Idem.
D. Vicente Gomez Puebla	Trigueros	Idem de 1872	Idem.
		Idem solera	Idem.
D. Francisco Gutierrez Quintana	Moguer	Vino de 1870	Idem.
D. Nicolás Gabriel de la Herran	Rociana	Sancocho	Idem.
		Blanco de 1873	Idem.
D. Manuel de Horta	Trigueros	Idem de 1874	Idem.
D. Pedro Horta	Cartaya	Idem	Idem.
		Arropado	Idem.
D. José Iñiguez	Gibraleon	Malvasía	Idem.
D. Martin Jimenez	La Palma	Naranja	Idem.
		Solera color de 1869	Idem.
		Blanco de id	Idem.
Doña Dolores Lopez	Almonte	Arropado	Idem.
D. Juan Marqués Baz	Villanueva de los Castillejos	Blanco	Idem.
D. Pablo Martinez	Huelva	Tinto	Idem.
D. Servando Jimenez de Tejada	Moguer	Blanco de 1867	Idem.
		Idem seco de 1873	Idem.
		Idem dulce de 1876	Idem.
		Color seco de 1870	Idem.
		Combinado de exportacion	Idem.
			Idem.
D. Antonio Mecoleta	Almonte	Arropado	Idem.
Doña Dolores Merchante	Idem	Blanco oloroso	Idem.
		Arropado	Idem.
D. Antonio Mora Bada	Valverde del Camino	Blanco de 1867	Idem.
D. José María Moreno	La Palma	Color	Idem.
D. Juan Moro	Lucena	Vino de 1875	Idem.
D. Jerónimo Moro Pulido	Idem	Idem id	Idem.
		Arropado	Idem.
D. Francisco Neble	Bollúllos	Blanco sobre solera	Idem.
D. Juan Nepomuceno Neble	Idem	Vino de 1874	Idem.
		Blanco sobre solera	Idem.
Doña Bernarda Penillos	Bollúllos	Idem de 1874	Idem.
		Color de 1872	Idem.
D. Antonio Perez	Lucena	Vino de 1874	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
D. Isidro María Pinzon	Palos	Idem de 1876	Idem.
D. Rafael Prieto Carrasco	Bonares	Color	Idem.
Doña Josefa Ramirez Cruzado	Chucena	Idem de 1871	Idem.
		Blanco de 1873	Idem.
D. Ignacio Ramos	Trigueros	Idem de 1874	Idem.
D. José Rañon	La Palma	Idem de 1875	Idem.
D. Mariano de Rivera Marqués	Manzanilla	Color seco de 1862	Idem.
D. Eleuterio Rodriguez	Moguer	Solera de color	Idem.
		Vino de 1875	Idem.
D. José Rodriguez	Trigueros	Blanco amontillado	Idem.
D. José Rodriguez Martin	Castalla	Arropado	Idem.
D. Vicente Romero Botejon	Villalba	Solera de color	Idem.
		Idem blanco	Idem.
D. José Saenz Medrano	Moguer	Blanco seco de 1872	Idem.
		Idem palomino de 1874	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Antonio Sanchez	Trigueros	Blanco de 1874	Mencion.
		Idem de 1873	Idem.
D. Simon Sanchez	Aljaraque	Idem	Idem.
D. Antonio Sanchez Cid	Jabugo	Color dulce	Idem.
D. Félix Suarez Barriga	Hinojos	Idem de 1872	Idem.
D. Manuel Tirado	San Juan del Puerto	Vino de 1870	Idem.
D. Manuel Toro	Almonte	Arropado	Idem.
D. Narciso Vallejo	Rociana	Color de 1875	Idem.
D. Francisco J. Vazquez	Villanueva de los Castillejos	Idem	Idem.
D. Mariano Vicuña Alonso	Moguer	Blanco de 1872	Idem.
D. Narciso Vives	Trigueros	Color de 1876	Idem.
D. Francisco Vizcaino Romero	Valverde del Camino	Blanco de 1875	Idem.
D. Francisco Zambrano	Villalba	Color seco añejo	Idem.

Clase 4.ª

D. Martin A. Alonso	Moguer	Aguardiente anisado	Afinacion.
D. Nicolás Gomez Gonzalez	Huelva	Idem de vino de 24°	Idem.
		Idem anisado	Perfeccion.
		Alcohól rectificado de 40°	Idem.
D. Francisco Carrion Mesa	Idem	Idem de vino de 36°	Idem.
		Aguardiente anisado	Mencion.
D. Manuel de la Cueva	La Palma	Idem id	Perfeccion.
D. Benito Luis Ferran	Rociana	Idem de vino	Idem.
D. Antonio Flores	Moguer	Idem	Idem.
D. José Gomez Carmona	Idem	Idem de vino	Idem.
D. Nicolás Gabriel de la Herrán	Rociana	Idem destrozado	Idem.
		Idem de orujo de 30°.	Mencion.
D. José Iñiguez	Gibraleon	Idem anisado	Perfeccion.
Sres. Jimenez de Tejada, hermanos	Moguer	Idem de vino de 48°	Idem.
		Idem al destrozo de 33°	Mencion.
D. Pedro Moron Yeria	Alosno	Idem anisado	Perfeccion.
D. Manuel Perez Ventana	Moguer	Idem id	Idem.
Doña Josefa de Sala	Villalba	Idem	Idem.
D. Manuel Bautista Sevillano	Idem	Idem	Idem.
D. Francisco Vallejo	Rociana	Idem anisado	Idem.
D. Pedro María Chaves	Bollúllos	Idem id	Mencion.
		Idem id. de segunda	Idem.
D. Manuel García	Ayamonte	Idem id	Idem.
D. Justo Garrido Monis	Huelva	Idem id	Idem.
D. Antonio Gomez Bueno	Moguer	Idem id	Idem.
D. Rafael Iñiguez	Idem	Idem de 39°	Idem.
Doña Josefa Horta Vazquez	Alosno	Idem anisado	Idem.
D. Luis H. Pinzon	Moguer	Alcohól de vino puro	Idem.
D. Jerónimo Ramirez Quiñones	Valverde del Camino	Aguardiente	Idem.
D. José Redóndo Borrero	Alosno	Idem anisado	Idem.
D. José Clemente Rivera	Trigueros	Idem refinado	Idem.
D. Félix Suarez Barriga	Hinojos	Idem id. superior	Idem.
		Idem comun	Idem.
Doña Juana Josefa Vazquez	Alosno	Idem anisado	Idem.
D. Vicente Vives Macía	Lucena del Puerto	Idem de orujo	Idem.

Clase 7.ª

D. Ignacio Bayo	Moguer	Vinagre solera	Perfeccion.
D. Antonio Bermudez Coronel	Trigueros	Idem	Idem.
D. José María Carrasco y Vega	Bonares	Idem blanco	Idem.
		Idem de color	Mencion.
D. Servando Jimenez de Tejada	Moguer	Idem solera	Perfeccion.
Sres. Jimenez de Tejada, hermanos	Idem	Idem de vino	Idem.
D. Francisco Lagares	Almonte	Idem añejo	Idem.
D. Antonio Lopez Antunez	Rociana	Idem de yema	Idem.
D. Manuel Gonzalez de La Madrid	Moguer	Idem antiquísimo	Idem.
		Idem comun	Mencion.
D. José Clemente Rivera	Trigueros	Idem solera	Perfeccion.
D. Basilio Thorices	Moguer	Idem	Idem.
D. Florencio Toscano	Trigueros	Idem de 1828	Idem.
D. Eduardo José Velarde	Manzanilla	Idem de yema	Idem.
D. Miguel de los Casares	Bollúllos	Idem	Mencion.
D. Ignacio de Cepeda	Almonte	Idem	Idem.
D. Emilio Cerezo	Trigueros	Idem solera	Idem.
Doña Mariana Delgado	Bollúllos	Idem	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José Hernandez Mesa	Palos	Vinagre de 1870	Mencion.
D. Luis Fuente	Trigueros	Idem	Idem.
D. José Galindo	San Juan del Puerto	Idem	Idem.
D. Eugenio García	La Palma	Idem	Idem.
D. Justo Garrido Monis	Huelva	Idem	Idem.
D. José Gomez Carmona	Moguer	Idem de 1854	Idem.
D. Francisco Gutierrez Quintana	Idem	Idem	Idem.
D. José María Moreno	La Palma	Idem de yema	Idem.
D. Pablo Muñiz	Galaroza	Idem	Idem.
Doña Bernarda Penillos	Bollúllos	Idem	Idem.
D. Antonio Perez	Lucena	Idem de 1875	Idem.
D. Eleuterio Rodriguez	Moguer	Idem de 1866	Idem.
Sres. Hijos de D. José Toronjo	Aljaraque	Idem de 1875	Idem.
D. Mariano Vicuña Alonso	Moguer	Idem de 1869	Idem.
D. José A. Zambrano	Villalba	Idem	Idem.

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

CAPÍTULO VI.

CUENCA CASTELLANA.

La constituyen las provincias de Avila, Búrgos, Leon, Paléncia, Salamanca, Segóvia, Sória, Valladolid y Zamora, que en totalidad abrazan 94.773'2 kilómetros cuadrados, y cuyos terrenos consagrados á la viticultura ascienden á 201.768 hectáreas, ó sea un 2'13 por 100 de la superficie total.

Esta cuenca es la tercera en extension de la Península, y comprende el 18'70 por 100 del territorio total, poseyendo el 16'40 por 100 del viñedo español, que da el 12'39 de la produccion: sus productores, generalmente muy en pequeño, forman el 18'15 por 100 del número que suministran los últimos datos recogidos, y el de los concurrentes al certámen vinícola ha sido proporcionado (un 16'78 por 100 de los que han figurado en él); pero dando sólo el 12'97 de las muestras presentadas.

Ha obtenido un Diploma de honor, el 7'66 por 100 de las Medallas de afinacion, el 7'59 de las de Perfeccion, el 8'18 de las Menciones honoríficas y el 7'97 del conjunto de las recompensas.

Su contingente de productos sin premio ni censura es del 10'27 por 100, y el de los reprobados representa el 24'78 de la totalidad.

PROVINCIA DE LEON.

MEMORIA

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

El brevísimo informe á que se refiere el epígrafe, suscrito por el ingeniero Secretario de la Comision provincial, debe abreviarse aún más, reduciéndolo á un ligerísimo extracto; puesto que, en su mayor parte, se concreta á decir que los Ayuntamientos, por su gran número, escasa importancia, y compuestos generalmente de labradores de limitadísima instruccion, no han producido datos dignos de fé. Dice que, por otra parte, mientras que en las provincias meridionales la produccion vinícola está en manos de un corto número de personas, en la de Leon, á causa de lo excesivamente dividida que se encuentra la propiedad, apenas hay un vecino que no sea cosechero; que tampoco los Ayuntamientos, ni los labradores, alcanzan á comprender la importancia de suministrar este género de noticias; sino que, por el contrario, las miran con indiferencia, y hasta con aversion, por creer que han de servir de base para nuevos impuestos.

Considera, por tanto, el Secretario autor de la Memoria, muy inferiores á la verdad los datos suministrados respecto de los productos de la Seccion 1.ª, de cuya clase 7.ª no aparece ni una sola cifra; pues realmente no hay ningun fabricante, propiamente dicho, sino que todos los cosecheros dedican á vinagre el vino que se les pierde.

La industria de bebidas gaseosas, se reduce á una sola fábrica de cerveza, existente en la capital.

Con respecto á los alcohóles, dice que los producidos son únicamente los extraidos de las heces, siendo de clase bastante inferior.

En cuanto á los procedimientos de produccion y á los aparatos destinados á ella, he aquí lo que textualmente dice la Memoria:

En la 2.ª Seccion se comprende á los fabricantes de máquinas y aparatos empleados en la industria vinícola. Como aquí el sistema de fabricacion es muy imperfecto, sólo se usan aparatos antiguos, pudiendo reducirlos á lo siguiente:

Prensas.—Estas son las denominadas de viga. Cada cosechero tiene la suya, y la mayor parte de las hoy existentes se han venido heredando de unos en otros, siendo muy escaso el número de las que se construyen; pero si algun labrador necesita hacerse con este artefacto, lo general es que se lo haga él mismo; y si se trata de un propietario regularmente acomodado, deja esta operacion á cargo de un criado, ó de un jornalero cualquiera. Puede decirse, por lo tanto, que realmente no hay fabricante de semejantes aparatos, por más que se construyan en la provincia.

Los cestos empleados para trasportar el fruto, son objeto de una fabricacion más especial, así como tambien la tonelería y pellejería; sin embargo, en los estados no están representadas sino por un corto número de fabricantes, inferior indudablemente con mucho á los que existen en realidad.

Úsanse tambien, para la extraccion del alcohól, las antiguas alquitaras, y de éstas repetiremos lo que hemos dicho de las prensas; esto es, que las hoy existentes, son casi todas fabricadas hace mucho tiempo; así es que no hay más que dos ó tres personas que actualmente se ocupen de esta industria.

De los demas pequeños aparatos, como embudos, tapones, etc., que, con los anteriormente expresados, son los que aquí componen el menaje del vinicultor, tampoco puede decirse que son objeto de fabricaciones especiales.

Tambien haremos notar, antes de concluir con lo que se refiere á esta Seccion, que el azufre es uno de los productos químicos que se emplean en la elaboracion del vino, en toda la region conocida con el nombre de El Vierzo; sin embargo, los Ayuntamientos de dicha comarca no lo han consignado en sus estados.

De las demas Secciones nada decimos, porque realmente no tienen representacion en esta provincia.

Esto es lo que hemos creido debiamos consignar, para que, á los datos que arrojan los estados, no se les dé un valor que no tienen; no habiéndonos detenido á consignar algunos detalles que, por su escasa importancia, no podrian contribuir á que se formase juicio del estado en que esta industria se encuentra en la provincia.

Leon 31 de Julio de 1877.—*Julio Otero.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de Ayuntamientos			238
—	Pueblos que han concurrido		11
—	Expositores		17
—	Muestras remitidas		21
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	1	
—	Mencion	6	
	Total	7	
Clasificadas con **X** (muestras)		6	20
Reprobadas		7	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	5'88	5'00	
Mencion	35'29	30'00	
Total premios	41'17	35'00	
Clasificadas con **X**	35'29	30'00	100'00
Reprobadas	41'17	35'00	

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

CLASE 2.ª

Álvarez (D. Anastasio).—Ponferrada, **O.**
Balbuena Lopez (D. Cayo).—Leon, **O.**
Bustamante (D. Ángel María).—Astorga, **O.**
Bustamante (D. Juan Lopez).—Villaquejida, 2 **O.**
Fernandez (D. José).—Sahagun, **X.**
Isla de Quevedo (D. Pedro de).—Benazolve, **M.**
Lezama (D. Darío de).—Andanzas del Valle, **M.**
Lezama (Doña Margarita de).—Idem. **M.**
Pajares de los Oteros (Ayuntamiento de), **M, X.**
Piñán (Doña Amparo, viuda de Jove).—Leon, **P.**
Posadilla (D. Salustiano).—Villamañan, **O.**
Puyol y Alonso (D. Julio).—Leon, **O.**
Sanchez (D. Frutos María).—Idem, **X.**
Sanjuan (D. Luis).—Salas de los Barrios, **M.**

CLASE 4.ª

Fernandez (D. José).—Sahagun, **X.**

CLASE 5.ª

Balbuena Lopez (D. Cayo).—Leon, **M, X.**

CLASE 7.ª

Gonzalez (D. José María).—Barrios de Salas, **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.*
Alvarez (D. Anastasio).	Blanco de 1875.	»	»	»
Balbuena Lopez (Don Cayo).	Vino comun de pasto.	122	»	20'15
Bustamante (D. Angel María).	Aceite anís cristalizado.	»	»	540
Bustamante (D. Juan Lopez).	De pasto de 1875.	»	»	»
Fernandez (D. José).	Vinos blancos.	»	»	48
Idem.	Aguardiente de uva.	16	16	60
Gonzalez de la Carrera (D. J. M.)	Vino comun de pasto.	302	302	23'25
Idem.	Idem núm. 2.	300	300	24'80
Idem.	Idem núm. 3 arropado.	»	»	93
Idem.	Tostado generoso dulce.	»	»	310
Idem.	Idem id. seco.	»	»	465
Gonzalez Garrido, hermanos (Sres).	Vino de pasto tinto	200	150	18
Isla de Quevedo (Don Pedro de).	Idem Benazolbe.	600	500	16
Lezama (D. Darío).	Idem tinto de mesa	»	»	»
Lezama (Doña Margarita de).	Idem de pasto tinto	200	150	18
Pajares de los Oteros (Ayuntamiento de).	Varias clases.	»	»	»
Piñan (Doña Amparo, viuda de D. José).	Vino Jove Campona.	»	»	32
Posadilla (D. Salustiano).	Tinto de pasto natural.	240	160	19
Puyol y Alonso (Don Julio).	Vino de mesa.	200	150	20
Sanchez (D. Frutos María).	Idem id.	400	300	15
San Juan (D. Luis).	Idem blanco.	582	482	21'70

RESÚMEN.

Número de productos	17
Produccion anual	3.162
Existencias disponibles	2.510
Precio medio	100'82

FALTAN.

Datos de produccion	10
— cantidades	11
— precio	4

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Leon ha enviado un escaso número de ejemplares, en virtud de los cuales la Seccion no ha podido formar juicio exacto sobre la produccion vinícola de la misma. Sin embargo, las variedades expuestas demuestran que es susceptible de producir buenos vinos de pasto, ligeros, agradables al paladar y excelentes para el consumo.—Son aplicables á esta provincia las indicaciones que he tenido el honor de hacer con respecto á las provincias del Norte en general.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 17 de Agosto de 1877. El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número 1 de órden.—D. Pedro Isla de Quevedo.—Benazolve.
Producto.—Tinto de pasto.

Alcohól por 100 en volúmen	10'06
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino	4'12
Gramos de glucosa por litro	Trazas.

ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.

Mármol y harina... { Sedimento.—Cen. clar.
Líquido.—Incoloro.

Coloracion por el borax.—Pardo.
Coloracion por el carbonato sódico.—Pardo. V. ver.
Materia colorante que predomina.—Œnol.

Número 2 de órden.—D. Luis San Juan.—Barrios de Salas.
Producto.—Blanco del Vierzo.
Alcohól por 100 en volúmen..... 11'06
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino..... 2'93
Gramos de glucosa por litro..... 2'62

EXTRACTO.

E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.
Gramos por litro..... 24'64

CENIZAS.

Caractéres.—Terrosas.
Gramos por litro..... 1'60
Composicion cualitativa.—I. Silic. Ab.—Clor. Reg.—Sulf. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind.
II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Y 5.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
Doña Amparo Piñan, viuda de Jove.....	Leon.....	Vino M. Jove campona	Medalla de perfeccion.
D. Pedro de Isla de Quevedo.....	Benazolve.....	De pasto.....	Diploma de mencion.
D. Darío de Lezama.....	Andanzas del Valle.....	Tinto de mesa.....	Idem.
Doña Margarita de Lezáma.....	Idem.....	Idem id.....	Idem.
Ayuntamiento de.....	Pajares de los Oteros.....	Idem de pasto.....	Idem.
D. Luis Sanjuan.....	Salas de los Barrios.....	Blanco del Vierzo.....	Idem.
Clase 5.ª			
D. Cayo Balbuena Lopez.....	Leon.....	Licores.....	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.
Andanzas del Valle.....	»	»	2	»	»	2
Astórga.....	»	»	»	»	1	1
Barrios de Salas (Los).....	»	»	»	1	»	1
Benazolve (Ardon).....	»	»	1	»	»	1
Leon.....	»	1	1	2	2	6
Pajares de los Oteros.....	»	»	1	1	»	2
Ponferrada.....	»	»	»	»	1	1
Sahagun.....	»	»	»	2	»	2
Salas de los Barrios.....	»	»	1	»	»	1
Villamañan.....	»	»	»	»	1	1
Villaquejida.....	»	»	»	»	2	2
Totales.....	»	1	6	6	7	20

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco	»	»	»	1	1	2
	Idem del Vierzo	»	»	»	»	1	1
	Jove Campona (Vino de)	»	1	»	»	»	1
	Moscatel	»	»	»	1	»	1
	Pasto (de)	»	»	»	»	2	2
	Tinto	»	»	1	»	»	1
	Idem de mesa	»	»	4	1	2	7
	Verdejo	»	»	»	»	1	1
4.ª	Aguardiente de uva	»	»	»	1	»	1
5.ª	Licor estomacal	»	»	»	1	»	1
	Licores (Coleccion de)	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	»	»	»	1	»	1
	Totales	»	1	6	6	7	20

PROVINCIA DE PALÉNCIA.

MEMORIA

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

El Secretario da cuenta de las gestiones practicadas para reunir los datos, y remite los relativos á la 1.ª Seccion.

No se acompañan, añade, los resúmenes relativos á las demas Secciones y clases del programa, por no existir ninguna fábrica de instrumentos con destino á las prácticas vinícolas, ni hacer tampoco mencion los alcaldes, de ningun trabajo literario y tipográfico. Los únicos objetos que la generalidad de los vinicultores tienen en sus bodegas, son las prensas de palanca y husillo, pipas de 60 á 70 hectólitros, y en algunos puntos, ademas de estas últimas, pellejos de diferentes tamaños, de cuyos objetos existe en la mayoría de los pueblos un fabricante.

Tambien se cree, esta Secretaría, en el deber de manifestar, que la fabricacion de vinagre tiene en la actualidad escasísima importancia en esta provincia: solo en los pueblos de Torquemada y Dueñas destinan á la obtencion de este producto algunas pequeñas cantidades de vino blanco. El atraso de esta industria reconoce en parte, por causa, el ser tintos todos los vinos que elaboran la generalidad de los cosecheros de la comarca, y pequeña la superficie que en el dia se encuentra destinada á viñedo.

En cuanto á la produccion, dice:

Existen en la provincia de Paléncia unas 18.000 hectáreas destinadas al cultivo de la vid, que producen anualmente sobre 400.000 hectólitros de vino.

Las variedades de vid en cultivo, son las designadas con los nombres de *Aragonés*, *Tintilla*, *Nava del Carnero*, *Garnacha*, *Albilla*, *Verdeja* y *Teta de vaca*; las tres últimas no entran, por lo general, en la elaboracion del vino, y se utilizan por lo comun para postre.

El suelo, por su naturaleza, arcilloso-calizo en general, especialmente en la parte conocida con el nombre de «Tierra de Campos,» es de medianas condiciones para el mencionado cultivo; hay, sin embargo, extensiones considerables en los partidos de la capital, Boltanas y parte del de Frechilla, en las que la vid recorrería perfectamente sus períodos vegetativos, por ser su composicion silíceo-calizo y tener las tierras poca consistencia.

La proteccion que dispensaban á los trigos y harinas las disposiciones dictadas en los años de 1834 y siguientes; las dificultades que, por la falta de vías de comunicacion, ofrecia el trasladar los vinos á los centros de consumo, y el escaso valor de los mismos, hicieron que muchos labradores desceparan sus viñedos y dedicasen las tierras á cereales; pero, en estos últimos años, por falta de lluvias oportunas, ha ocasionado dicho cultivo á los agricultores, pérdidas considerables. Las mencionadas leyes restrictivas han sufrido grandes modificaciones, y los trigos de otros países hacen la competencia á los de esta comarca en los mercados nacionales y extranjeros. Los vinos, por otra parte, á pesar de sus medianas condiciones, tienen en la actualidad buen precio, y los labradores, convencidos de que la vid les ha de proporcionar productos más estimados y un rendimiento más seguro que los cereales, procuran en el dia extender todo lo posible el cultivo de dicha planta.

Importantes mejoras necesitan, sin embargo, introducir en su cultivo, y más especialmente en la elaboracion de los vinos, para que éstos adquieran la estimacion debida. Redúcense las operaciones del primero á dos ligeras labores de azada; la plantacion la verifican colocando 2.000 á 2.500 cepas en una hectárea; la poda que dan anualmente á las mismas, es corta en las variedades *Aragonés* y *Nava del carnero*, y larga en la *Mollar* y *Tintilla*; los vinos que proceden de las dos últimas, son de mejor color, más ligeros y frescos que los de las anteriores.

A fines del mes de Setiembre y principios del de Octubre, se reunen las corporaciones municipales y señalan el dia en que ha de dar principio la vendimia, sin examinar antes el estado de maduracion de las distintas variedades; á medida que van recolectando el fruto, lo colocan en cestas de mimbre y lo trasladan al lagar, que es un depósito de quinientos ó seiscientos hectólitros, y van pisando el fruto á medida que verifican el acarreo, separando en algunos casos una parte del escobajo. Lleno el lagar y terminada la fermentacion tumultuosa, examinan el vino, y si no tiene un color rojo intenso, permanece en dicho depósito hasta que, por el prolongado contacto con las heces, adquiere el color apetecido. Trasladan despues el vino á las cubas, situadas en bodegas subterráneas, y cuya capacidad es por lo comun de sesenta ó setenta hectólitros, en las cuales se verifica la fermentacion lenta, permaneciendo en las mismas hasta el mes de Marzo, en que da principio la venta.

Los vinos que resultan de dicha elaboracion, son de mucho color, carecen de trasparencia, tienen una excesiva cantidad de tanino y son en general poco gratos al paladar.

Los claretes que fabrican en la capital y algunos otros pueblos, son tambien de medianas cualidades; las operaciones de su elaboracion se reducen á prensar la uva, trasladar el mosto á las cubas, en las cuales sufre la fermentacion; y, tan pronto como esta termina, adicionan la cantidad de vino tinto necesaria para que el líquido fermentado adquiera un color rojo claro, y, sin darle aclaros ni trasiegos, lo expenden.

Existen, sin embargo, algunos cosecheros que se esfuerzan por mejorar las prácticas vinícolas y que ya elaboran vinos finos, de buen color, ligeros y aromáticos, los cuales ven en parte recompensados sus sacrificios con la aceptacion y buen precio que sus caldos tienen en los mercados de la Habana. Estos ejemplos es de esperar sean imitados, y que, al aumento que en breve ha de adquirir la produccion, corresponda una crecida exportacion, en cuyo caso la vinicultura será el principal ramo de riqueza de esta comarca.

Tales son las observaciones que esta Secretaría ha creido oportuno poner en el superior conocimiento de la Junta, respecto de los datos remitidos, y que desea merezcan su aprobacion.

Paléncia 12 de Diciembre de 1877.—El Secretario, *Antonio de Palacio y Bugánca*.—V.° B.°—El Gobernador-Presidente, *Rodriguez*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Y 4.ª

Número de	Ayuntamientos		247
—	Pueblos que han concurrido		15
—	Expositores		53
—	Muestras remitidas		66
Premios:	Afinacion	1	
—	Perfeccion	3	
—	Mencion	15	
	Total	19	66
	Clasificadas con **X** (muestras)	12	
	Reprobadas	35	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	1'85	1'51	
Perfeccion	5'55	4'54	
Mencion	27'77	22'73	
Total premios	35'17	28'78	
Clasificadas con **X**	22'22	18'18	100'00
Reprobadas	64'81	53'04	

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

CLASE 2.ª

Alba (D. Pedro Feliciano de).—Cevico de la Torre, **M.**
Astudillo (Ayuntamiento de).—Astudillo, **M.**
Bueyes (D. Ignacio de los).—Becerril de Campos, **O.**
Cachurro, hermanos (Sres.)—Palencia, **M, O.**
Calvo (D. Valentin).—Baltanás, **M.**
Calzada (D. Isidoro) —Cevico de la Torre, **X.**
Delgado (D. Jerónimo).—Santillana, **O.**
Delgado (D. Saturnino).—Támara, **O.**
Dominguez (D. Miguel).—Paléncia, **X.**
Fuente (D. Ágapito de la).—Becerril de Campos, **O.**
Gallego (D. Francisco).—Paléncia, **O.**
García (D. Mauricio).—Idem, **O.**
García Martin (D. Francisco).—Dueñas, 4 **M, O.**
Gonzalez Navarro (D. Ramon).—Astudillo, **P.**
Herrero (D. Andrés).—Castromocho, **X.**
Ibañez (D. José).—Becerril de Campos, **X.**
Inclan (D. Julian).—Villamuriel de Cerrato, **O.**
Manuel (D. Gervasio).—Idem, **O.**
Márcos (D. Gregorio).—Becerril de Campos, **O.**
Martin (D. Manuel).—Santillana, **O.**
Martinez Arroyo (D. Balbino).—Paléncia, **O.**
Martinez Lopez (D. Gabino).—Idem, **P.**
Martinez Merino (D. Francisco).—Rivas, **O.**
Matía (D. Benito).—Villamuriel de Cerrato, **O.**
Meneses (D. Francisco).—Idem, **O.**
Miguel (D. Félix).—Paléncia, **X.**
Monedero (D. Joaquin).—Cevico de la Torre, 2 **O.**
Mora Alday (D. José Manuel).—Melgár de Yuso de los Caballeros, 3 **X.**
Noral (D. Estanislao).—Villamuriel de Cerrato, **O.**
Ortega (D. Demetrio).—Paléncia, **M.**
Pastor (D. Cipriano).—Idem, **O.**
Pastor (D. Domingo).—Villamuriel de Cerrato, **O.**
Pelaz (D. José).—Rivas, **O.**
Polanco (D. Mauro).—Santoyo, **O.**
Quintana (D. Ramon).—Becerril de Campos, **M.**
Riva (D. Sotero G. de la).—Paléncia, **O.**
Rodriguez (D. Gregorio).—Fuentes de Nava, **O.**
Rodriguez (D. Isidoro).—Baltanás, **M.**
Rodriguez Bocos (D. Ángel).—Paléncia, **X, O.**
Rodriguez Lagunilla (D. Narciso).—Villamuriel de Cerrato, **M, O.**
Romero Herrero (D. Pedro).—Paléncia, **A, X.**
Ruiz (D. Eustaquio).—Idem, 2 **O.**
Saez (D. Elías).—Baltanás, **M.**
Sanmartin (D. Benito).—Becerril de Campos, **X.**
Sanmartin (D. José).—Idem, **M.**
Sevilla (D. José).—Fuentes de Nava, **O.**
Solórzano (D. Tomás).—Baltanás, **M, O.**
Tariego (Ayuntamiento de).—Tariego, **P.**
Villameriel (D. Tomás).—Villamuriel de Cerrato, **O.**
Villameriel (D. Vicente).—Idem, **X.**
Villandrando (Sra. Vizcondesa de).—Cevico de la Torre, **O.**

CLASE 4.ª

Atienza (D. Pablo).—Baltanás, **O.**
Gonzalez Ortega (D. Gabriel).—Paléncia, **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.*
Alba (D. Pedro Feliciano de).	Vino tinto.	200	200	15
Atienza (D. Pablo).	Aguardiente seco.	12	12	75
Astudillo (Ayunt.º de).	Vino tinto.	300	200	15
Bueyes (D. Ignacio de los).	Idem id.	200	200	16'50
Cachurro, hermanos (Sres.)	Tinto de mesa.	1.000	1.000	15
Idem.	Clarete de id.	1.000	1.000	15
Idem.	Tostadillo.	1.000	1.000	250
Calvo (D. Valentin).	Vino tinto.	300	300	15'50
Idem.	Idem clarete.	300	300	15'50
Calzada (D. Isidoro).	Tinto comun.	500	500	15'50
Delgado (D. Jerónimo).	Idem y clarete.	400	350	15'50
Delgado (D. Saturnino).	Vino tinto.	400	400	16'50
Dominguez (D. Miguel).	Idem de mesa.	400	400	15
Fuente (D. Agapito de la)	Clarete.	100	100	16'50
Gallego (D. Francisco).	Vino tinto.	80	70	26
García (D. Mauricio).	Idem (no expresa la clase).	600	600	15
García Martin (D. Francisco).	Varias clases.	»	»	»
Gonzalez Navarro (Don Ramon).	Tostadillo.	20	20	240
Gonzalez Ortega (Don Gabriel).	Aguardiente seco de 20°.	300	300	50
Herrero (D. Andrés).	Vino tinto.	300	300	15'50
Ibañez (D. José).	Idem id.	250	250	16'50
Inclán (D. Julian).	Idem id.	250	250	16'50
Manuel (D. Gervasio).	Idem id.	60	34	16'50
Márcos (D. Gregorio).	Idem id.	200	200	16'50
Martin (D. Manuel).	Idem id.	400	400	15'50
Martinez Arroyo (Don Balbino).	Idem id.	250	250	24
Martinez Lopez (Don Gabino).	Idem de mesa.	1.000	1.000	90
Martinez Merino (Don Francisco).	Clarete.	100	100	16'50
Matía (D. Benito).	Vino tinto.	65	57	16'50
Meneses (D. Francisco).	Idem id.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Miguel (D. Félix).	Vino tinto.	334	334	15
Monedero (D. Joaquin).	Idem id.	1.000	1.000	15
Mora Alday (D. José Manuel).	Tinto de mesa.	350	350	»
Idem.	Vino espumoso.	»	»	»
Idem.	Idem dulce.	»	»	»
Noral (D. Estanislao).	Idem tinto.	75	70	16'50
Ortega (D. Demetrio).	Idem de mesa.	1.200	1.000	22'50
Pastor (D. Cipriano).	Idem tinto y clarete.	100	100	17
Pastor (D. Domingo).	Idem tinto.	128	120	16'50
Pelaz (D. José).	Clarete.	100	100	16'50
Polanco (D. Mauro).	Vino tinto.	»	»	15'50
Quintana (D. Ramon).	Idem id.	200	200	16'50
Riva (D. Sotero Gregorio de la).	Clarete.	1.000	1.000	15
Rodriguez (D. Gregorio).	Vino tinto.	400	350	16
Rodriguez (D. Isidoro).	Idem id.	300	300	15'50
Rodriguez Bocos (Don Angel).	Vinos tinto y clarete.	700	700	16
Rodriguez Lagunilla (D. Narciso).	Vino de mesa.	600	600	16'50
Romero Herrero (Don Pedro).	Idem id.	160	96	100
Ruiz (D. Eustaquio).	Idem tinto Tariego	250	250	16'50
Idem.	Idem Cevico de la Torre.	333	333	16'50
Saez (D. Elías).	Idem tinto.	200	200	15'50
Sanmartin (D. Benito).	Idem id.	200	200	16'50
Sanmartin (D. José).	Idem id.	100	100	16
Sevilla (D. José).	Idem id.	100	100	16
Solórzano (D. Tomás).	Vinos tinto y clarete.	250	250	15'50
Idem.	Vino tostadillo.	40	40	215
Tariego (Ayunt.º de)	Idem tinto.	3.000	3.000	16
Villameriel (D. Tomás).	Idem id.	84	78	16'50
Villameriel (D. Vicente)	Idem id.	82	45	16'50
Villandrando (Sra. Vizcondesa de).	Idem de mesa.	600	600	15

RESÚMEN.

Número de productos	66
Produccion anual	19.573
Existencias disponibles	19.009
Precio medio	32'39

FALTAN.

Datos de produccion	4
— de cantidades disponibles	4
— de precios	5

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Paléncia ha presentado, en general, vinos débiles y un tanto bastos.—Se reconoce en ellos la falta casi completa de buena elaboracion; sin embargo, algunos ejemplares revelan excelentes condiciones. Buena base, bastante vinosidad, buenas proporciones en los componentes y excelente color; razones por las cuales no vacilo en asegurar que puede esta provincia, con esmero, producir vinos de pasto muy estimados, ya que la viveza de su color y su poca graduacion alcohólica los hace apetecibles para el consumo.—Es de aconsejar la fermentacion en cuba cerrada, los toneles perfectamente tapados, el relleno y trasiegos convenientes.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 15 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Señor Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Pedro Romero Herrero	Palencia	Tinto de 1875	Medalla de afinacion.
D. Ramon Gonzalez y Navarro	Astudillo	Tostadillo	Idem de perfecion.
D. Gabino Martinez Lopez	Palencia	Vino de mesa	Idem.
El Ayuntamiento de	Tariego	Idem tinto	Idem.
D. Pedro Feliciano Alba	Cevico de la Torre	Idem id	Diploma de mencion.
El Ayuntamiento de	Astudillo	Idem id	Idem.

Sres. Cachurro, hermanos	Paléncia	Tostadillo	Diploma de mencion.
D. Valentin Calvo	Baltanás	Vino tinto	Idem.
D. Francisco García Martin	Dueñas	Seco fino de 1873	Idem.
		Idem id. de 1871	Idem.
		Idem id. de 1870	Idem.
		Idem id. de 1864	Idem.
D. Demetrio Ortega	Paléncia	Vino de mesa	Idem.
D. Ramon Quintana	Becerril de Campos	Idem tinto	Idem.
D. Isidoro Rodriguez	Baltanás	Idem id	Idem.
D. Narciso Rodriguez Lagunilla	Villamuriel de Cerrato	Idem de postre	Idem.
D. Elías Saez	Baltanás	Idem tinto	Idem.
D. José Sanmartin	Becerril de Campos	Idem id.	Idem.
D. Tomás Solórzano	Baltanás	Tostadillo	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.
Astudillo	»	1	1	»	»	2
Baltanás	»	»	4	»	2	6
Becerril de Campos	»	»	2	2	3	7
Castromocho	»	»	»	1	»	1
Cevico de la Torre	»	»	1	1	3	5
Dueñas	»	»	4	»	1	5
Fuentes de Nava	»	»	»	»	2	2
Melgar de Yuso de los Caballeros	»	»	»	3	»	3
Paléncia	1	1	2	4	10	18
Rivas	»	»	»	»	2	2
Santillana de Campos	»	»	»	»	2	2
Santoyo	»	»	»	»	1	1
Támara	»	»	»	»	1	1
Tariego	»	1	»	»	»	1
Villamuriel de Cerrato	»	»	1	1	8	10
Totales	1	3	15	12	35	66

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Clarete (Vino)	»	»	»	»	6	6
	Espumoso	»	»	»	1	»	1
	Moscatel	»	»	»	»	1	1
	Seco	»	»	4	»	»	4
	Tinto	1	2	9	11	25	48
	Tostadillo	»	1	2	»	1	4
4.ª	Aguardiente	»	»	»	»	2	2
	Totales	1	3	15	12	35	66

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.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
1	3778	Alba (D. Pedro Feliciano).	Cevico de la Torre.	Tinto.	10'8	4'60	3'49	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso, quebradizo, brillante: materia colorante violácea, con alguna faja muy marcada.	19'80	Gris agl. carbonosa.	6'30	I. Sulf. M. ab.—Clor. y silic. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Ferr. Poco.—Fosf. Ind.
2	3779	Astudillo (Ayuntamiento de).	Astudillo.	Idem.	9'8	4'27	3'76	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante rojo amarillenta sucia.	16'97	Terrosas.	4'50	I. Sulf. y clor. M. ab.—Silic. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Magn. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Ab.—Alum. Poco.—Fosf. Ind.
3	3781	Cachurro hermanos (Sres.)	Paléncia (Dueñas).	Tostadillo.	15'8	7'22	265'00															
4	3782	Calvo (D. Valentin).	Baltanas.	Tinto.	10'7	4'22	5'30	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	20'98	Gris pulv.	6'10	I. Sulf. y clor. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. y ferr. Ind.
5	3790	García Martin (D. Francisco).	Dueñas.	Moscatel de 8 años, el Nectar Palentino.	17'0	4'33	6'63															
6	3790	Idem.	Idem.	Seco fino de 7 id., id. id.	15'2	4'81	4'40															
7	3790	Idem.	Idem.	Idem id. de 5 id., id. id.	15'4	3'84	2'81															
8	3790	Idem.	Idem.	Idem id. de 4 id., id. id.	14'5	4'11	1'25															
9	3790	Idem.	Idem.	Moscatel de 13 id. id. id.	12'6	8'74	6'24															
10	3791	Gonzalez Navarro (D. Ramon).	Astudillo.	Tostadillo.	6'8	1'81	50'83															
11	3799	Martinez Lopez (D. Gabino).	Paléncia (Rivera del Carrion).	Vino de mesa.	12'5	2'81	3'35	Cen.	Incolòro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. ampuloso: materia colorante violácea, con alguna faja roja muy marcada.	23'30	Gris agl. delic.	3'40	I. Clor. Ab.—Sulf. y magn. Reg.—Silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
12	3807	Ortega (D. Demetrio).	Paléncia.	Idem id.	11'6	3'13	3'74	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
13	3812	Quintana (D. Ramon).	Becerril de Campos.	Tinto.	9'8	3'60	3'33	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Pardo. —V. viol.	Ver.—V. am.	Incoloro.	Az. —V. cen.	Incoloro.	»	OEnol.					
14	3815	Rodriguez (D. Isidoro).	Baltanas.	Idem.	11'6	3'70	2'51	Cen.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	3817	Rodriguez Lagunilla (D. Narciso).	Villamuriel.	De sobremesa.	13'4	3'25	46'92															
16	3818	Romero Herrero (D. Pedro).	Paléncia (Rivera del Carrion).	De mesa de 1875.	13'3	3'70	3'00	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, quebradizo: materia colorante roja, ligeramente violácea, con fajas muy marcadas.	20'30	Gris agl.	3'40	I. Sulf. clor. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.—Fosf. Ind.
17	3820	Saez (D Elías).	Baltanas.	Tinto.	12'4	3'60	2'83	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
18	3822	San Martin (D. José).	Becerril de Campos.	Idem.	10'5	3'20	3'62	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
19	3825	Ayuntamiento de	Tariego.	Idem.	12'4	3'62	3'72	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante roja, muy ligeramente violacea, con fajas muy marcadas.	28'10	Gris gran.	5'90	I. Sulf. y magn. Ab.—Fosf. silic. y pot. Reg.—Clor. y cal. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.	RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato sódico por litro.	Núm. de vinos.	MATERIA COLORANTE QUE PREDOMINA. Vinos coloreados	Por	Núm. de vinos.	MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.	CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 6 á 8	1	De 1,81 á 2	1							
9 á 10	2	2 á 3	1	OEnolina	.....	10	De 16,97 á 20	2	De 3,40 á 4	2
10 á 11	3	3 á 4	9						4 á 5	1
11 á 12	2	4 á 5	6				20 á 30	4	5 á 6	1
12 á 13	4	7 á 8	1	OEnolina y œnocyanina	.....	1			6 á 7	2
13 á 14	1	8 á 9	1							
14 á 15	2									
15 á 16	3									
17 á 18	1									
Suma	19	*Suma*	19	*Suma*	.....	11	*Suma*	6	*Suma*	6

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PROVINCIA DE BÚRGOS.

MEMORIA

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

A pesar de las repetidas excitaciones y recuerdos del Sr. Gobernador de la provincia, no se han podido reunir los datos en el plazo señalado, y ha sido por tanto imposible cumplimentar la órden á su debido tiempo, cual hubiera deseado.

Para llenar mejor el objeto de esta Memoria, creo lo más oportuno considerar la provincia dividida en tres comarcas con relacion á su produccion enológica, pues que cada una de las tres tiene su carácter particular y bien definido, tanto en la importancia y clase de los productos, como en la elaboracion de éstos.

Comprende la primera los partidos judiciales de Aranda de Duero y Roa. En esta comarca, la más meridional de la provincia, y en situacion bastante llana, la riqueza principal es el viñedo, y el vino de pasto que se obtiene es de regulares condiciones. Nada puedo decir relativamente á la clase de uva que predomina, porque no he visto ejemplar ninguno de ella; mas por las relaciones que me he procurado, creo sea la *garnacha* ó *tinto aragonés*. Cultivan la vid con algun esmero, teniendo las plantas á dos metros de distancia, lo más, unas de otras, dándole generalmente dos labores, una despues de la vendimia, que consiste en descubrir la cepa para la poda; y despues de verificada ésta, por el sistema de vara y pulgar ó de yema ciega, que son los más generales, dan la labor principal, moviendo bien la tierra con la azada á una profundidad de 20 á 30 centímetros, volviendo á recubrir la cepa. Pocos son los que, antes de entrar en las faenas del verano, dan una ligera bina para destruir las malas plantas, y ménos los que efectúan el «desvastigado.»

Acuden, cuando hay necesidad, á destruir el insecto *altica oleracea*, que es el que más frecuentemente ataca á la vid y suele producir daños de consideracion. El repoblado de la viña se hace por medio de mugrones, y creo ni áun se conozca el ingerto. La vendimia se efectúa en los primeros dias del mes de Octubre, en muy poco tiempo y á la vez en todo un término municipal, empezando todos los viticultores el dia que señala la autoridad ó una comision de los mismos, y apresurándose á terminarla cuanto antes, por miedo á que desaparezca el fruto de sus vides. Se recoge cuanto se puede del sarmiento en cualquier estado que se encuentre, y se trasporta en cestos de mimbre á los lagares.

El lagar, en esta comarca y en general en toda la provincia, salvo raras excepciones, consiste en un depósito de mampostería revestido de yeso interiormente, con una ligera pendiente y un orificio en la parte inferior, por donde comunica con la pila, que está situada más baja.

Este depósito varia en su capacidad, segun la importancia de la cosecha de cada uno, siendo por lo general suficiente á contener toda la de un cosechero, por grande que sea, y los pequeños reunen su fruto para hacer la operacion en un lagar en comun.

Depositada la uva, se la deja en fermentacion de ocho á quince dias, cuya duracion varía en cada localidad, segun el estado de madurez y temperatura de la estacion; en este intervalo se la pisa y revuelve dos ó tres veces, y cuando consideran que el mosto tiene el color suficiente, ó cuando ha terminado la fermentacion tumultuosa, destapan el orificio que tiene en la parte inferior y que estaba herméticamente cerrado, y sale el mosto á la pila, de donde á continuacion se trasporta á las cubas por medio de pellejos sin empezgar; el resíduo que queda en el lagar, lo esprimen por medio de una prensa romana, ó sea de viga y pilon de piedra, y lo que destila va á la misma pila, de donde se trasporta de igual modo á las cubas. El orujo, despues de bien prensado, para lo que se le dan varias vueltas durante los dos dias que permanece en la prensa, se destina en algunas localidades para extraer aguardiente; en muy pocas para la alimentacion del ganado lanar, y en otras para abono ó para quemar.

Las cubas donde se ha puesto el vino, son de madera de roble de 20 á 30 hectólitros de capacidad, colocadas generalmente en bodegas subterráneas. Algunos cosecheros, al echar en ellas el mosto, despues de bien lavadas, las azufran antes ó á la vez que el mosto; se añade un 4 ó un 6 por 100 de uva, desgranada ó sin desgranar, pero de buena calidad, escogida, que es la madre, cuyo objeto es, en primer término, activar y hacer que termine la fermentacion del mosto, y en segundo, que cuando ésta ha terminado, al depositarse la uva, arrastre consigo todas las sustancias en suspension y clarifica el vino. Esta madre ó heces, despues de desocupada la cuba, se emplean para hacer aguardiente.

Aquí termina la elaboracion del vino, no haciéndose posteriormente en la bodega más operacion que la de rellenar las cubas cuando, por efecto de la fermentacion, clarificacion ú otras causas, se merma su contenido. Algunos, aunque por fortuna no creo sea la generalidad, emplean el yeso, echándolo en los lagares para dar mejor color y purificar los vinos.

El producto que en esta comarca se obtiene es un vino de pasto de más ó ménos color. segun que han tenido la uva más ó ménos tiempo en los lagares; generalmente de coloracion excesiva y de un sabor áspero y astringente, efecto de que, no sólo sufre la uva la fermentacion tumultuosa en el lagar, sino una verdadera maceracion con el escobajo. Para su consumo particular, algunos cosecheros sacan antes el mosto y obtienen así un vino clarete de muy buenas condiciones; pero que no tiene aceptacion en general en el país.

El número de productores de vino en estos dos partidos, es mucho mayor que el que indican los estados remitidos, pues que, á excepcion de los jornaleros, todos los vecinos, con muy pocas excepciones, poseen viñas y hacen vino. Del orujo, como ya

hemos indicado, y de las heces ó madre de las cubas, se extrae aguardiente por un número de industriales, indudablemente mucho mayor tambien que los que el estado indica; cuyo producto, que se obtiene por medio de alquitaras, es de una fuerza alcohólica de 16 á 20°, áspero y de un gusto especial al orujo y al efecto del fuego, que procuran disimular anisándolo; pero tiene buena aceptacion en el país, y áun se exporta alguna cantidad. El vino de esta comarca se consume en el resto de la provincia, y se exporta algo á las limítrofes del Norte, y, ademas del consumo que de él se hace en su estado natural, los traficantes en esta materia lo emplean para mezclarlo con el blanco de otros puntos, dando á la mezcla la coloracion que les conviene.

La segunda comarca en que se considera dividida la provincia, comprende los partidos de Lerma, Castrogeriz, Miranda, Briviesca y Villadiego. Pudiérase exceptuar de ésta y agregar á la anterior, el término de Lerma y algunos pueblos limítrofes; pero en la mayor parte del partido es tan análoga la produccion á los que aquí se comprenden, que he creido conveniente no hacer más subdivisiones, que en último término no contribuirian á otra cosa que á hacer más difuso este trabajo, sin aumentar en nada la claridad y la exactitud.

En esta comarca, la riqueza vinícola es de mucha ménos importancia que en la precedente. La clase de uva es más inferior, sin que pueda determinarla, por no haberla visto; pero es poco rica en azúcar. Plantan las cepas muy próximas, sin órden alguno en su colocacion y sin que ocupen el suelo más á propósito, pues se ven viñedos frecuentemente en terrenos arcillosos y frescos, donde la produccion es grande, pero de mala calidad.

Así como no hacen una eleccion escrupulosa del terreno, colocacion, ni clase de la cepa, tampoco se esmeran gran cosa en el cultivo de las viñas; se dan las tres labores, de alumbro, poda y cava; pero no con tanto esmero como en la comarca anterior; y sobre todo en la poda no preside generalmente una gran inteligencia, para efectuarla segun la exigen la clase de cepa y su estado; dejan comunmente largas varas que, tendidas en el suelo, impiden que madure bien el mucho fruto que producen. El vino que se obtiene es ordinariamente conocido con el nombre de chacolí, de poca fuerza y duracion.

El método de elaboracion es el mismo que en la comarca anterior; salvo el que, en vez de acumular la uva en los lagares, la pisan y prensan en cuanto viene de la viña, fermenta el mosto en las cubas y obtienen un vino de muy poco color, clarete ú ojo de gallo, como aquí se llama. Las bodegas son en algunos pueblos subterráneas, pero no en todos: para la conservacion, no se hace absolutamente nada. No se exporta cantidad alguna, pues no alcanza la produccion para el consumo local, y generalmente el máximum de su duracion es hasta los meses de Abril ó Mayo. De los orujos y madres ó heces de las cubas, se extrae aguardiente, que adolece de los mismos defectos que el vino. Forman excepcion, como ya he indicado, el pueblo de Lerma y algunos otros limítrofes, donde el cultivo se hace más en grande y con más esmero en todas sus fases, y, aunque por los mismos procedimientos indicados, se obtiene un vino clarete de una clase regular, de buen gusto, fuerza alcohólica y de fácil conservacion.

La tercera comarca, comprensiva de los partidos de Búrgos, Belorado, Salas de los Infantes, Sedano y Villarcayo, no puede considerársela productora de vino; únicamente algun propietario, en muy pequeña escala y por via de ensayo ó capricho, ha hecho escasas plantaciones y obtiene un vino clarete flojo (chacolí) para su consumo exclusivamente.

Expuesta de una manera tan concisa como me ha sido posible, á la vez que con los detalles suficientes para poder reconocer los vicios de que principalmente adolece el estado actual de la industria vinícola en esta provincia, antes de pasar á comentar los datos adquiridos, objeto principal de esta Memoria, creo oportuno exponer, siquiera sea á grandes rasgos y sin entrar en detalles que no pueden tener cabida en este trabajo, los medios que á mi juicio debieran, y desde luego pudieran ponerse en práctica inmediatamente, para mejorar este importante ramo de la riqueza agrícola. Que las condiciones de clima, topografía y suelo de esta provincia no son aptas para el cultivo de la vid y elaboracion del vino, es la opinion general, y en ella se fundan los naturales para no conceder gran atencion á este importantísimo ramo, y no estudiar y ensayar algunas mejoras, cuyo buen éxito desde luego no tienen inconveniente en admitir. Verdad es que, en la provincia de Búrgos en general, no se pueden obtener vinos de mucha fuerza alcohólica, porque las temperaturas que en ella se disfrutan no son bastantes para proporcionar á la uva toda la riqueza en azúcar ó glucosa que debe adquirir; pero que se pueden obtener regulares vinos de mesa, de fino color, grato paladar y con todas las buenas condiciones que se deben buscar en este producto, lo prueban algunas muestras de las que figurarán en la Exposicion, debidas á propietarios inteligentes; y estos vinos no se han obtenido el presente año por excepcion y por métodos especiales, sino por el generalmente seguido, sin que haya precedido la eleccion en la clase de uva, ni condiciones particulares para verificar la vendimia, ni procedimiento alguno, distinto del general, para la elaboracion; solo consiste en que esos propietarios no tienen cepas de las que dan mucha uva, pero muy mala; que las tienen en terrenos secos, ventilados y bien expuestos, y que han elaborado el vino únicamente con algun más cuidado, limpieza y esmero que los demas. Por lo tanto, lo que esos hacen, pueden hacerlo todos los labradores, y en toda la provincia; pues, especialmente en las dos primeras comarcas que he descrito, pueden obtener buen vino y ser este producto uno de los más importantes ramos de su riqueza; quizá el más seguro y de mayores redimientos. Porque el porvenir de la agricultura en España es la produccion de vinos comunes, licorosos y de postre, donde el clima lo permita; de mesa en casi toda ella, y de capa y pasto en muchas regiones. El suelo se va agotando para la produccion de cereales; el trigo se da en todas las latitudes; pero en el vino y el aceite, no cabe competencia, porque sin el sol de España no se pueden obtener estas materias; nuestro país las produce, y deben ser su riqueza natural, y á explotarla convenientemente deben dirigirse aquí todos los esfuerzos.

Véase cuál es la uva, de las muchas clases que en esta provincia se cultivan, que adquiere más cantidad de glucosa ó azúcar, ó cuyo mosto sea más denso; y digo de las que en la provincia se cultivan, porque, aunque una variedad determinada llegue en Andalucía ó Aragon á ser más rica en esa sustancia, puede no encontrar en esta comarca la suficiente cantidad de grados de calor para llegar á adquirir la riqueza que en otras, y podrá, por lo tanto, no ser la más apta para este clima. Conocida la clase más conveniente, plántense de ella terrenos secos y de subsuelos permeables, situados en mesetas, bien ventilados ó en laderas con inclinacion al Mediodía, ó al ménos que no sea Norte; pónganse las cepas á una distancia por lo ménos de dos metros; cultívese bien la tierra, procurando que esté siempre limpia de malas plantas; al formar la cepa, que quede más bien un poco alta, dando la poda más conveniente á cada variedad y encomendando esta labor á obreros inteligentes. Al efectuar la vendimia, se deben dejar los racimos cuyo fruto esté podrído ó no maduro; pues que, sobre no aumentar en nada la cantidad, hacen la clase detestable, aunque parezca que, por ser poco, no ha de ejercer influencia en ella. Para la elaboracion, sería mejor que los lagares ó depósitos donde se eche la uva, fueran de madera y de una capacidad tal, que cada uno se llenara en cada dia de vendimia, y

sería tambien muy conveniente que, despues de llenos, se pusiera encima un enrejado de madera, de modo que no dejara pasar el escobajo y sí el mosto, haciendo que, en la superficie, no se viere más que el líquido, y que la boca no fuese muy ancha. Cuando haya terminado la fermentacion tumultuosa, ó antes si se quieren vinos de poco color, se puede desocupar y prensar la uva, procurando que, á ser posible, vaya directamente el mosto á las cubas, sin necesidad de hacer tantos trasvases como hoy se hacen; las cubas deben estar bien limpias y azufradas, llenarlas completamente y procurar todos los dias rellenarlas mientras dura la fermentacion; échese buena madre, escogida y desgranada, y, cuando el vino esté hecho y claro, trasiéguese en buenas condiciones y sin que se airée. Con estos cuidados y con procurar que, tanto los lagares como las bodegas, estén á una temperatura constante en todo tiempo, es decir, que sean subterráneas, lejos de todo sitio donde haya emanaciones de cualquier clase que sean; lejos tambien de los caminos y sitios donde puede haber trepidacion; que estén siempre limpias y bien ventiladas, si puede ser con comunicacion directa al N., se obtendrán, á no dudarlo, buenos vinos en la provincia de Búrgos, y se aumentará su riqueza considerablemente; si no son vinos que puedan sufrir largos trasportes y la travesía de los mares ó de zonas más calientes, tendrán siempre seguro consumo dentro y fuera de España, y un precio más que suficiente para sufragar todos los gastos del cultivo y elaboracion y proporcionar ademas un buen interes al capital empleado.

Los medios indicados no creo sean de aquellos que no estén al alcance de todos los viticultores y de todos los propietarios; los que actualmente tienen viñas pueden mejorarlas por medio del ingerto, ó empleando el mugron, para la reposicion continua, aunque paulatina, de las cepas de mala clase; los que las planten de nuevo deben fijarse mucho en las condiciones del suelo y de la cepa que van á poner. Lo mismo cuesta una plantacion de mala clase que de buena; se gana eligiendo el terreno más á propósito, porque generalmente es el peor para cereales; los mismos cuidados y gastos ocasiona el cultivo de una ú otra, y ¡cuánta diferencia hay en los productos!

Mucho pudiera extenderme en tal asunto; pero temo haberme excedido del objeto de este trabajo. Sírvame de excusa el buen deseo que me anima, y la creencia que tengo de que este es un punto vital para la agricultura en esta provincia, como lo es en toda España; y al dejar correr la pluma, el objeto que me guía es fijar la atencion de los agricultores de la provincia, si á su noticia llegan estas frases; de ningun modo trato de someterlas á la ilustracion de las personas á quienes especialmente se dirige la Memoria, porque si éstos no atenúan su efecto, teniendo en cuenta la intencion y deseo que me las inspiran, las encontrarán desaliñadas y llenas de faltas en su órden y exposicion.

Entrando de lleno en el objeto principal, debo repetir que, á pesar de varias excitaciones oficiales, hasta hoy no se han recibido más datos que los expuestos, sin que pretenda sean el resultado final de la industria vinícola de la provincia. Continuarán viniendo seguramente en los dias sucesivos; pero no creo oportuno retardar más tiempo su remision. En todos los partidos de la provincia es mucho mayor el número de los labradores que obtienen mostos y elaboran vino. En el estado que comprende los fabricantes de la Seccion 1.ª del programa, se observará que las mismas cifras, que corresponden á la casilla de mostos, se ven en la de vino tinto. La razon de esto es que, en esta provincia, no hay ningun industrial que se dedique á elaborar vinos adquiriendo uvas ó mostos de otros, sino que todos los que poseen viñas elaboran el vino que resulta del fruto que recolectan; así es que, siendo los mismos, he creido que, sumándolos, podria conducir á error su resultado. Así como hay mayor número de fabricantes de vino tinto comun, que es el único que se elabora en esta region, de más ó ménos color, hay sin duda tambien mayor número de fabricantes de aguardientes, sin que tenga noticia de ninguno que fabrique licores, vinos especiales de frutas, aguas refrescantes, ni mistelas; es decir, comprendidos en las clases 3.ª, 5.ª y 6.ª Algunos obtienen un vino, que he incluido en la casilla de los licorosos blancos, conocido aquí con el nombre de «tostadillo,» el cual se elabora conservando uva escogida hasta fines de Diciembre, y de ella, por el método ordinario, hacen un vino que generalmente no está en condiciones de consumo hasta pasados dos ó tres años; es de mucha fuerza alcohólica, cuando la fermentacion está completamente terminada, de buen paladar y se puede considerar como vino licoroso ó de postres. Tambien se hace, por algunos, un vino especial para su consumo, más rico en alcohól, concentrando el mosto ordinario por medio de la ebullicion.

Fabricantes especiales de vinagres; tampoco tengo noticia cierta de ninguno; por más que casi todos los vinicultores lo son, destinando á obtener este producto los vinos que, por su mala clase ó por la mala conservacion, se les acetifican.

El estado del modelo núm. 2 comprende los fabricantes de objetos correspondientes á la Seccion 2.ª del programa. Indudablemente, en todos ó en casi todos los pueblos vinícolas, se hacen los instrumentos con que manipulan el fruto; pero, como no haya ni un industrial dedicado exclusivamente á este objeto, debe ser esta sin duda la razon por qué los Ayuntamientos remiten en blanco las casillas á ello destinadas, ó las llenan con la palabra *ninguno*. De la clase 8.ª no tengo noticia que se fabriquen pisauvas, cuya operacion se hace con los piés, sin que tampoco se usen desgranadoras, ni calderas de cochura; las prensas empleadas generalmente, y de que ya dejo hecha mencion, son de una duracion regular; las distintas piezas de que constan se hacen ó se componen, cuando se deterioran, por los carreteros ó carpinteros de la localidad; de modo que pudiéramos decir que en cada pueblo vinícola hay un fabricante por lo ménos de esta máquina ó utensilio. De los objetos comprendidos en la clase 9.ª no se hallan más que los indicados en el cuadro, áun cuando las destiladoras (alquitaras) generalmente usadas para obtener aguardientes se harán en la provincia, ignorando por qué número de industriales, ni dónde están establecidos. En la clase 10.ª es mayor el número de fabricantes que los indicados, pues hay localidades, como Aranda, Salas, y otras, donde tiene gran importancia la fabricacion de pellejos para el trasporte de los caldos, y sin embargo remiten los estados en blanco, esperando con fundamento que figurarán algunos de estos productos en la Exposicion; vasijería, de barro especialmente, se construye tambien en cantidad bastante; pero sin que pueda determinar en qué puntos de la provincia, ni el número de industriales dedicados á ello.

La clase 11.ª comprende cubetas, embudos, cestas, etc. Los embudos los fabrican ordinariamente los que trabajan en hoja de lata, y sin duda por no haber fabricantes especiales de estos objetos, no los han incluido; cestas para el trasporte de la uva, tambien se construyen en casi todas las localidades vinícolas, dedicándose á esta fabricacion sólo en una época corta, para llenar las necesidades de cada pueblo.

En el estado del modelo núm. 3, correspondiente á los fabricantes de objetos comprendidos en la Seccion 3.ª del programa, no se ha llenado más casilla que las de las materias extraidas de los orujos, ó sea el aguardiente; sin que de los demas artículos de la clase 13 se obtenga nada en la provincia, á no ser particularmente, para uso propio, ó como industria doméstica.

De la Seccion 4.ª no se ha formado estado, porque no resulta objeto alguno de los comprendidos en ella, segun los datos suministrados por los Ayuntamientos.

La Seccion 5.ª, no creo exija un estado especial en esta provincia, por hallarse en idéntico caso que la anterior, no habiéndose hecho tampoco el correspondiente al suplemento del número 2, porque, como se deduce de los números 1 y 3, que es á los que hace referencia dicho suplemento, los únicos productos que se emplean son la uva y el orujo, no habiendo ningun productor de las clases 3.ª, 5.ª, 6.ª y 13.ª, que son las únicas á que creo pudiera referirse el estado de que se trata.

He terminado este trabajo de una manera tan incompleta, que dudo si puede tener algun valor para el objeto á que se destina. En este estado y con ese íntimo conocimiento, lo someto á la aprobacion de la ilustre Junta, la cual podrá apreciar la exactitud de mis asertos, lamentándome de que los pueblos, viendo en toda pregunta de este género la accion investigadora del fisco y la exaccion de tributos, se resistan á proporcionar datos que sin duda alguna habian de servir para estudiar su produccion, conociendo á punto fijo los vicios de que adolece, é indicarles los medios de remediarlos.

Búrgos 10 de Enero de 1878.—*Manuel Prieto.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 5.ª

Número de Ayuntamientos			514
—	Pueblos que han concurrido		17
—	Expositores		61
—	Muestras remitidas		71
	Premios: Afinacion	»	
	— Perfeccion	2	
	— Mencion	7	
	Total	9	71
	Clasificadas con **X** (muestras)	15	
	Reprobadas	47	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	3'26	2'82	
Mencion	11'46	9'86	
Total premios	14'72	12'68	100'00
Con **X**	24'60	21'12	
Reprobadas	77'05	66'20	

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

CLASE 2.ª

Aguado (Doña Lucía).—Santa María del Campo, **O.**
Albert (D. Rafael).—Miranda de Ebro, **O.**
Arechavala (D. Zacarías).—Bribiesca, **O.**
Arribas (D. Víctor).—Gumiel de Izan, **X, O.**
Barona (D. Juan).—Lerma, **O.**
Barona (D. Juan Antonio).—Villaverde, **O.**
Bartolomé (D. Sotero).—Roa, **X, O.**
Beltrán (D. Tomás).—Idem, **X.**
Berdugo (D. Eulogio).—Aranda de Duero, 2 **O.**
Berganza (D. Ezequiel).—Gumiel de Izan, **M.**
Calderon (D. Luis).—Aranda de Duero, **O.**
Carrera (D. Leon).—Villaverde, **O.**
Castellanos (Ayuntamiento de).—Castellanos, **O.**
Contreras (D. Benito).—Gumiel de Izan, 2 **O.**
Cornudilla (Ayuntamiento de).—Cornudilla, **M.**
Corrales (D. Ambrosio).—Bribiesca, **O.**
Echevarría (D. Ignacio).—Idem, **O.**
Encío (D. Leonardo).—Miranda de Ebro, **P.**
Encío (D. Leoncio) —Idem, **O.**
Fuentenebro (D. Manuel).—Aranda de Duero, **X.**
García (D. Tomás).—Idem, **O.**
Gonzalez (Doña Fermina).—Lerma, **O.**
Hernando (D. Segundo).—Aranda de Duero, **M, X.**
Jalon (D. Felipe).—Gumiel de Izan, **O.**
Mambrilla (D. Juan).—La Orra, **P.**
Martin (D. Elías).—Gumiel de Izan, **O.**
Martin (D. Fructuoso).—Castrillo de la Vega, **O.**
Martinez (D. Pío).—Aranda de Duero, **O.**

Montoya (D. Santos).—Villaverde, **O.**
Navas (D. Julian).—Idem, **O.**
Ortega (D. Antero).—Roa, **O.**
Pancorbo (D. Simon).—Idem, **O.**
Quintana-Bureba (Ayuntamiento de).—Quintana-Bureba, **O.**
Reñaga (D. Roque).—Miranda de Duero, **O.**
Revenga (D. Pedro).—Castrillo de la Vega, **X.**
Revenga (D. Santiago).—Idem, **O.**
Revilla (D. Modesto).—Lerma, **X.**
Rojo (D. Manuel).—Bribiesca, **O.**
Romeral (D. Julian).—Aranda de Duero, **O.**
Ruiz (D. Hilarion).—Lerma, **O.**
Salas de Bureba (Ayuntamiento de).—Salas de Bureba, **M.**
Sicilia (D. Andrés).—Pampliega, **O.**
Sojo (D. Andrés).—Miranda de Ebro, **M.**
Soler (D. Eduardo).—Aranda de Duero, **X, O.**
Tremiño (D. Manuel).—Roa, **O.**
Urienz (D. Félix).—Lerma, **O.**
Val (D. Domingo del).—Bribiesca, **O.**
Val (D. Narciso del).—Roa, **M.**
Valpuesta (D. Celedonio).—Lerma, **O.**
Vicario (D. Isidoro).—Aranda, 2 **O.**
Zapatero (D. Manuel).—Roa, **O.**

CLASE 4.ª

Benito (D. Genaro).—Lerma, **X.**
Dominguez (D. Alejandro).—Idem, **X, O.**
Leon Perez (D. Máximo).—Pampliega, **O.**
Lopez (D. Ramon).—Bribiesca, **X.**
Ortega (D. Pedro).—Roa, 2 **O.**
Romo (D. Victoriano).—Presencio, **X.**
Sicilia (D. Benigno).—Pampliega. **X.**
Tamayo (D. Tomás).—Presencio, **X.**
Tardajos (D. Heriberto).—Palazuelos de Muño, **X.**

CLASE 5.ª

Lopez (D. Ramon).—Bribiesca, **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. Pedro).	Vino tostadillo.	»	»	150
Aguado (Doña Lucía).	Idem tinto.	»	»	18
Albert (D. Rafael).	Idem chacolí.	»	»	19
Alonso (D. Ramon).	Idem id.	»	»	18
Anton (D. Julian).	Idem tinto.	»	»	18
Arechavala (D. Zacarías)	Idem chacolí.	120	»	18
Arranz (D. Tiburcio).	Idem tinto.	»	»	18
Arribas (D. Víctor).	Idem id.	440	»	18
Arroyo (D. Luciano).	Idem clarete.	100	»	18
Barona (D. Juan).	Idem claro.	»	»	18
Barona (D. Juan Antonio).	Idem tinto.	»	»	18
Idem.	Idem claro.	»	»	18
Bartolomé (D. Sotero).	Idem tinto.	»	»	18
Idem.	Idem claro.	»	»	20
Barrio (D. Balbino).	Idem tinto.	»	»	18
Barrio (D. Manuel).	Idem id.	»	»	18
Idem.	Idem claro.	»	»	18
Beltran (D. Tomás).	Idem tinto.	250	»	15
Benito (D. Genaro).	Alcohól de vino.	80	»	90
Berdugo (D. Eulogio).	Vino tostadillo.	286	»	32'50
Idem.	Idem superior claro.	286	»	24
Idem.	Idem clarete.	286	»	22
Idem.	Idem ojo de gallo.	286	»	20
Berganza (D. Ezequiel).	Idem tinto.	170	»	15
Berganza (D. Fausto).	Idem id.	170	»	15
Berganza (D. Felipe).	Idem id.	160	»	15
Bustindui (D. Benigno).	Idem id.	»	»	18
Cabia (D. Alberto).	Idem id.	»	»	18
Cabia (D. Julio).	Idem id.	»	»	18
Calderon (D. Luis).	Idem claro.	»	»	20
Idem.	Idem ojo de gallo.	»	»	20
Campo (D. Marcelo).	Idem claro.	»	»	18
Carrera (D. Leon).	Idem tinto.	1.700	»	18
Castellanos (Ayuntamiento de).	Idem chacolí.	1.700	»	18
Contreras (D. Benito).	Idem tinto.	150	»	15
Idem.	Idem claro.	»	»	18
Cornudilla (Ayuntamiento de).	Idem chacolí.	1.500	»	18
Corrales (D. Ambrosio.)	Idem id.	130	»	18
Chico (D. Jerónimo).	Vino tinto y blanco	»	»	18
Domingo (D. Alejandro)	Idem claro.	»	»	18
Dominguez (D. Alejandro).	Alcohól de casca.	60	»	87
Echevarría (D. Ignacio).	Vino chacolí.	100	»	18
Encio (D. Leonardo).	Idem id. ordinario	»	»	19
Encio (D. Leoncio).	Idem chacolí.	»	»	»
Fuente (D. Matías de la).	Idem id.	100	»	18'50
Fuente (D. Trifon de la)	Idem tinto.	»	»	18
Fuentenebro (D. Manuel).	Idem clarete.	260	»	15
Gallo (D. Pedro).	Idem claro.	125	»	19
García (D. Gregorio).	Idem tinto.	»	»	18
García (D. José).	Idem id.	»	»	18
García y Carrasco (Don Baltasar).	Idem id.	260	»	15
García y García (Don Tomás.)	Idem id.	150	»	28
García y Martinez (Don Francisco).	Idem id.	260	»	15
Garriga (D. Isidro).	Idem chacolí.	»	»	18
Gomez (D. Félix).	Idem tinto.	»	»	18
Gonzalez (D.ª Fermina).	Idem claro.	»	»	18
Grigelmo (D. Tomás).	Idem blanco.	»	»	18
Hermosilla (Ayuntamiento de).	Idem chacolí.	1.000	»	18
Hernando (D. Segundo)	Idem clarete.	150	»	20
Idem.	Idem tinto.	»	»	»
Ibañez (D. Antonio).	Idem id.	230	»	15
Iglesias (D. Simeon).	Idem clarete.	250	»	15
Jalon (D. Felipe).	Idem tinto.	190	»	18
Jimenez (D. Pedro).	Idem id.	200	»	18
Leon Perez (D. Máximo)	Aguardiente de orujo.	»	»	48
Lopez (D. Andrés).	Vino claro.	»	»	18
Lopez (D. Máximo).	Idem tinto.	»	»	18
Idem.	Idem tostadillo.	»	»	100
Lopez (D. Ramon).	Aguardiente anisado doble.	»	»	100
Idem.	Elixir Garibaldi.	»	»	250
Idem.	Idem Alfonso XII.	»	»	300

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Lopez (D. Ramon).	Aceite anis escarchado.	»	»	300
Idem.	Cognac, champagne chartreuse.	»	»	350
Madrid (D. Juan).	Vino tinto.	»	»	18
Madrid (D. Pedro).	Idem id.	»	»	18
Mambrilla (D. Juan).	Idem id.	»	»	»
Martin (D Antonio).	Idem claro.	235	»	18
Martin (D. Elías).	Idem tinto.	90	»	15
Martin (D. Fructuoso).	Idem id.	170	»	15
Martin (Doña Josefa).	Idem id.	190	»	15
Martinez (D. Bonifacio).	Idem id.	»	»	18
Martinez (D. Gaspar).	Idem id.	170	»	15
Martinez (D. Gregorio).	Idem id.	»	»	18
Martinez (D. Pio).	Idem claro.	»	»	»
Martinez (D. Venancio).	Idem tinto.	400	»	15
Martinez (D. Vicente).	Idem id.	»	»	18
Marta (D. Eugenio).	Idem id.	»	»	18
Mazuela (D. Bartolomé)	Idem id.	»	»	18
Merino (D. Antonio).	Idem chacolí.	80	»	19
Montoya (D. Santos).	Idem tinto.	»	»	18
Navas (D. Bonifacio).	Idem chacolí.	200	»	20
Navas (D. Julian).	Idem id.	»	»	»
Nieto (D. José).	Idem tinto.	»	»	18
Olarte (D. Félix).	Idem chacolí.	»	»	19
Olarte (D. Pascual).	Idem id.	70	»	19
Ortega (D. Antero).	Idem tinto.	»	»	18
Ortega (D. Juan).	Idem id.	»	»	18
Ortega (D. Nicolás).	Idem id.	200	»	18
Idem.	Idem claro.	200	»	19
Ortega (D. Pedro).	Idem tinto.	»	»	18
Idem.	Aguardiente de orujo.	»	»	»
Idem.	Idem de casca.	»	»	»
Idem.	Vino tinto.	»	»	18
Ortega (D. Santiago).	Idem id.	»	»	18
Idem.	Idem cocido el mosto.	»	»	40
Ortega del Castillo (Don Isidro).	Idem tinto.	170	»	15
Pancorbo (D. Simon).	Idem chacolí.	»	»	»
Pascual (D. Valentin).	Idem tinto.	»	»	18
Peña (D. Romualdo)	Idem id.	»	»	18
Perez (D. Anselmo).	Idem id.	100	»	15
Perez (D. Benito).	Idem clarete.	150	»	18
Perez (D. Gisleno).	Idem claro.	»	»	18
Perez (D. Julio).	Idem id.	260	»	18
Plasencio (D. Isidro).	Idem tinto.	»	»	18
Prieto (D. Mariano).	Idem id.	»	»	20
Idem.	Idem tostadillo.	»	»	100
Puente (D. Juan).	Idem tinto.	»	»	18
Quintana Bureba (Ayuntamiento de).	Idem chacolí.	1.300	»	18
Reñaga (D. Roque).	Idem id.	»	»	19
Revenga (D. Ezequiel).	Idem tinto.	180	»	15
Revenga (D. Pedro).	Vino tinto.	200	»	15
Revenga (D. Santiago).	Idem id.	180	»	15
Revilla (D. Modesto).	Idem claro.	»	»	18
Rios (D. Gregorio).	Idem chacolí.	180	»	18
Roa (D. Francisco).	Idem claro.	»	»	18
Rojo (D. Manuel).	Idem chacolí.	150	»	18
Romeral (D. Julian).	Idem clarete.	210	»	18
Idem.	Idem ojo de gallo.	210	»	18
Romeral (D. Lúcas).	Idem claro.	»	»	20
Romo (D. Vitoriano).	Aguardiente de orujo.	»	»	48
Rubio (D. Gregorio).	Vino tinto.	»	»	18
Ruiz (D. Hilarion).	Idem id.	»	»	18
Ruiz (D. José).	Idem id.	»	»	18
Ruiz (D. Juan).	Idem id.	»	»	19
Idem.	Idem claro.	»	»	19
Idem.	Idem id.	»	»	18
Salas de Bureba (Ayuntamiento de).	Idem chacolí.	1.200	»	18
San Miguel (D. Aquilino)	Idem tinto.	140	»	15
Santos (D. Agustin).	Idem claro.	250	»	19
Santos (D. Gregorio).	Idem tinto.	»	»	18
Santos (D. Santiago).	Idem tostadillo.	240	»	90
Sicilia (D. Andrés).	Idem claro.	90	»	18
Sicilia (D. Benigno).	Idem id.	»	»	19
Idem.	Idem tinto.	»	»	19
Idem.	Aguardiente de orujo.	»	»	48
Sicilia (D. Eugenio).	Vino tostadillo.	2	»	125
Sojo (D. Andrés).	Idem chacolí.	»	»	19
Soler (D. Eduardo).	Idem ojo de gallo claro.	250	»	18
Idem.	Idem id. oscuro.	250	»	18
Idem.	Idem tinto.	»	»	17'50
Tamayo (D. Tomás).	Idem id.	»	»	18
Idem.	Aguardiente de orujo.	»	»	48
Tardajos (D. Heriberto).	Idem id.	»	»	48
Idem.	Vino tostadillo.	»	»	100
Idem.	Idem claro.	»	»	19
Tremiño (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	18
Urienz (D. Félix).	Idem claro.	»	»	18
Val (D. Domingo del).	Idem chacolí.	80	»	18
Val (D. Narciso del).	Idem tinto.	»	»	18
Valpuesta (D. Celedonio)	Idem claro.	»	»	18
Velasco (D. Ángel).	Idem tinto.	»	»	18
Velasco (D. Manuel).	Idem blanco.	»	»	20
Vicario (D. Isidoro).	Idem claro.	260	»	20
Idem.	Idem tinto.	260	»	18
Villanueva (D. Félix).	Idem chacolí.	100	»	18'50
Villaquiran (D. Facundo).	Idem tinto.	»	»	18
Zapatero (D. Manuel).	Idem id.	»	»	18
Zorrilla (D. Cipriano).	Idem id.	»	»	18
Zumel (D. Lúcas).	Idem claro.	»	»	20

RESÚMEN.

Número de productos	469
Produccion anual	17.788
Existencias disponibles	»
Precio medio	28'84

FALTAN.

Datos de produccion	103
— cantidades	469
— precio	8

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Búrgos, sobre ser ya una de las ménos á propósito de España para la produccion vinícola, ha venido á la Exposicion en malísimas condiciones. Excepcion hecha de la ribera del Duero y de muy contados expositores que producen vinos de pasto ligeros, propios para el consumo, la produccion general es de chacolíes, elaborados en malas condiciones, que no han podido resistir las influencias generales de la instalacion, ni las del trasporte; pues, fermentando y estallando en el camino, han resultado borradas la mayor parte de las etiquetas de las muestras, y el Jurado sólo ha podido hacer constar que, con raras excepciones, estaban averiadas. El defecto general es la mala elaboracion, por las desfavorables condiciones en que fermentan los mostos, la falta de trasiegos y rellenos, y por último, la de limpieza en las vasijas.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 17 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Los vinos de la provincia de Búrgos no han sido analizados, porque sus expositores no remitieron muestras destinadas al Laboratorio, á pesar de habérselas reclamado con insistencia.

Esta provincia es la única de las peninsulares, de cuyos productos no se ha hecho el análisis correspondiente.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Y 5.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
	Clase 2.ª		
D. Leonardo Encio	Miranda de Ebro	Vino tinto	Medalla de perfeccion.
D. Juan Mambrilla	La Orra	Idem.	Idem.
D. Ezequiel Berganza	Gumiel de Izan	Tinto.	Mencion.
El Ayuntamiento de	Cornudilla	Chacolí	Idem.
D. Segundo Hernando	Aranda de Duero	Vino tinto	Idem.
El Ayuntamiento de	Salas de Bureba	Idem.	Idem.
D. Andrés Sojo	Miranda de Ebro	Chacolí	Idem.
D. Narciso del Val	Roa	Vino tinto	Idem.
	Clase 5.ª		
D. Ramon Lopez	Bribiesca	Licores	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.
Aranda de Duero	»	»	1	3	8	12
Bribiesca	»	»	1	1	6	8
Castellanos	»	»	»	»	1	1
Castillo de la Vega	»	»	»	1	2	3
Cornudilla	»	»	1	»	»	1
Gumiel de Izan	»	»	1	1	5	7
Lerma	»	»	»	3	6	9
Miranda de Ebro	»	1	1	»	4	6
Orra (La)	»	1	»	»	»	1
Palazuelos de Muño	»	»	»	1	»	1
Pampliega	»	»	»	1	2	3
Presencio	»	»	»	2	»	2
Quintana-Bureba.—Salinillas de Bureba	»	»	»	»	1	1
Roa	»	»	1	2	8	11
Salas de Bureba	»	»	1	»	»	1
Santa María del Campo	»	»	»	»	1	1
Villaverde Mojina	»	»	»	»	3	3
Totales	»	2	7	15	47	71

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Clarete	»	»	»	4	13	17
	Chacolí	»	»	2	»	13	15
	Ojo de gallo	»	»	»	1	1	2
	Tinto	»	2	4	3	15	24
4.ª	Aguardiente	»	»	»	5	3	8
	Alcohól	»	»	»	2	1	3
5.ª	Cognac fino	»	»	1	»	»	1
	Elixir Garibaldi	»	»	»	»	1	1
	Totales	»	2	7	15	47	71

PROVINCIA DE SÓRIA.

MEMORIA

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

El Secretario de la Comision provincial expone los medios empleados para desempeñar su cometido; las dificultades que á él se han opuesto, y que son mayores que en otras localidades, á causa de la escasísima importancia vinícola de la provincia. Despues continúa en la forma siguiente:

Consideraría inútil y de todo punto innecesario, demostrar la escasa importancia que en esta provincia tiene la industria vinícola; la limitada y muy reducida esfera de accion á que se halla circunscrita; la exígua cantidad y mala calidad del producto que se obtiene, y por último, las malas condiciones en que se desarrolla y verifica su desenvolvimiento; si este trabajo hubiera de servir sólo para la Junta de agricultura de esta provincia; porque todos y cada uno de los dignísimos vocales que la constituyen, tienen conocimiento de ello, y saben que, por desgracia, la provincia de Sória no es la que mejores elementos presenta para el cultivo y prosperidad de la vid; ni sus productores, áun en la reducida escala en que figuran, son tampoco los más dispuestos á introducir en el defectuoso método que para su elaboracion emplean, las innovaciones y adelantos que la ciencia en sus principios, y la práctica en sus resultados, aconsejan; pero, como quiera que ha de ser elevada á otra Junta, cuyos individuos carezcan acaso de estos antecedentes, y tal vez desconozcan las condiciones en que se desarrolla, y la importancia que en sí encierra; y como, por otra parte, los datos reunidos deben servir para ulteriores fines, se hace preciso exponerlos, comentarlos y deducir de ellos las consecuencias que lógicamente se desprendan.

De los 345 pueblos de que se compone esta provincia, 28 son tan sólo los que tienen establecido el cultivo de la vid en buenas ó malas condiciones, y se dedican á la fabricacion de vino; existiendo entre todos ellos 1.272 cosecheros de vino y 387 que elaboran aguardiente; pero sin que á ninguno pueda considerársele como cosechero en la cantidad necesaria, para que su cosecha y el producto que de ella obtiene constituya una verdadera y lucrativa industria. Así lo demuestra el estado en que aparecen todos los datos adquiridos hasta la fecha sobre la produccion vinícola en los 28 pueblos que la representan, habiendo entre ellos algunos que, por efecto de la poca cantidad de uva que recolectan, carecen de lagares propios, valiéndose para la fabricacion del vino de un lagar comun, en el que todos depositan su cosecha y del que extraen, despues de practicar las operaciones que son necesarias, la cantidad de vino que proporcionalmente les corresponde; practicándose de este modo, en mancomun, si así puede decirse, y no sólo con los defectos de que ordinariamente adolece el método que emplean, sino aumentados notablemente con los que produce el diverso grado de sazon ó madurez del fruto que recolectan, la diferente variedad de vid cultivada, las distintas condiciones en que ésta vegeta, y otros muchos que sería prolijo enumerar; pero que todas ellas, aisladas ó reunidas, contribuyen poderosa y fatalmente á aumentar las malas condiciones que, desde luego, y á primera vista, aparecen en la calidad del producto que obtienen.

Ademas de los pueblos comprendidos en el estado, existe tambien el cultivo de la vid, si bien en una pequeña extension, y sin que por la poca edad del viñedo pueda el producto destinarse á la fabricacion, en los pueblos siguientes: Arcos de Medinaceli, Centenera de Andaluz, Valtueña y Valdeluviel.

Los datos expuestos prueban de una manera clara y evidente la escasa importancia que en esta provincia tiene la industria vinícola, que en otras constituye la principal y más poderosa base de su riqueza agrícola; y áun cuando es cierto que, desde hace algunos años, se observa entre nuestros labradores una provechosa y favorable tendencia al establecimiento del cultivo de la vid, sin embargo, puede decirse que, hasta ahora, esta industria se encuentra en su primer período, del que podrá salir con el trascurso del tiempo y á fuerza de un trabajo asíduo, continuado y por demas penoso, auxiliado constantemente de una voluntad enérgica y sostenida; para que, aprovechando las circunstancias más favorables, y aplicando los principios que la ciencia aconseja,

pueda luchar con alguna ventaja, y con más probabilidades de vencer las muchas dificultades y numerosos obstáculos que las condiciones climatológicas, geológicas y topográficas de esta provincia presentan en la gran mayoría de los pueblos que la componen. En efecto, conocida es por todos la variabilidad que el clima de esta provincia experimenta; notorios son tambien los cambios bruscos, los rápidos descensos de temperatura que en la misma se observan; nadie ignora tampoco las alternativas de sequedad y humedad á que con gran freeuencia se halla sometida, y las fuertes heladas que generalmente sobrevienen en los meses de Marzo y Abril, despues de haber disfrutado de una temperatura primaveral, y cuando las plantas, con el ascenso de la savia que las vivifica, han principiado á ejercer las funciones más principales y necesarias para su crecimiento y desarrollo, hasta el deseado período de la fructificacion.

Los sensibles perjuicios, los funestos efectos que esta variabilidad en el clima, estos cambios bruscos y rápidos descensos de temperatura producen en la vida y organismo de las plantas, no se ocultan á la ilustracion de la Junta, y sería ofenderla detenerse siquiera á enumerarlos. Por esta razon, me limito tan sólo á consignar, entre las causas más principales y que más poderosamente influyen al desarrollo de la industria vinícola en esta provincia, la inconstancia y variabilidad de su clima, que no permite el cultivo de la vid en las condiciones necesarias para que la planta adquiera su completo desarrollo, y el fruto el estado de madurez preciso para que el vino que de él se obtenga posea las condiciones y cualidades que le son propias y características, y la perfeccion de las prácticas empleadas para su fabricacion.

Para demostrarlo, creo necesario exponer, siquiera sea á grandes rasgos, algunas de las condiciones que esta planta exige para su cultivo, á fin de que, comparadas con las en que se cultiva, se puedan deducir y apreciar como es debido los defectos que presenta y los medios que pueden y deben emplearse para modificarlos y evitarlos.

Figura entre los primeros el clima. La vid, como todos los séres del reino vegetal, sufre ó experimenta variaciones íntimamente relacionadas con el clima, que imprimen en sus productos caractéres esenciales, que los distinguen notablemente; así vemos, por ejemplo, que, hácia el Norte, en donde vegeta vigorosamente y las plantas son bien nutridas, su fruto no adquiere sin embargo el grado de madurez suficiente; la uva es ágria, áspera é insípida; contiene muy pocos elementos de fermentacion alcohólica ó espirituosa, y el mosto que de ella se extrae produce un líquido astringente, que contiene tan sólo la cantidad de alcohól estrictamente necesaria para interrumpir los movimientos de la fermentacion pútrida; al paso que, en el Mediodía, sus producciones están cargadas de aroma, de principio azucarado y aceite volátil, que se convierte en espíritu, impidiendo de este modo la descomposicion que, en otro caso, se verifica al cabo de poco tiempo. Como resultado de las experiencias practicadas, se ha fijado, como límite máximo para el cultivo de la vid, los 50° de latitud, habiéndose observado que, pasado este límite, no puede experimentar el mosto la fermentacion que es necesaria para ser susceptible de emplearse como bebida agradable.

Bajo este concepto, y atendiendo á esta condicion, la provincia de Sória que, como sabemos, se halla situada á los 41° 50′ de latitud, se encuentra dentro de este límite, y su clima permite el cultivo de la vid; si bien contrariado, como ya hemos dicho anteriormente, por los perniciosos efectos que producen las fuertes heladas de primavera y las frecuentes alternativas de sequedad y humedad á que se halla sometida; efectos y perjuicios contra los que nuestros agricultores debieran emplear, mejor que la generalidad acostumbra, el provechoso recurso que la ciencia aconseja, eligiendo para el establecimiento de sus viñedos un sitio y terreno suficientemente abrigado y con la exposicion conveniente, atendidas las circunstancias de la localidad en que se encuentran, procurando, por este y otros medios análogos, el grado de calor, tan necesario á la viña, especialmente en la época del estío.

Terreno.—Los labradores de esta provincia, cultivan la vid en toda clase de terrenos; si bien hacen uso generalmente de aquellos que, áun cuando reciban el agua con facilidad, conservan poco la frescura; los terrenos pizarrosos, graníticos y calcáreos son los empleados con más ventaja, siendo aquel en que predomina la pizarra arcillosa el que mejores y más abundantes frutos proporciona.

El número de labores con que acostumbran preparar la tierra, está en relacion con la clase de terreno y varia de un pueblo á otro, siendo por lo ménos tres las que se dan durante el año; en la plantacion, siguen el mismo método y órden establecido en los viñedos de Aragon.

La poda y excava las verifican en los meses de Mayo ó Junio, segun los pueblos, dando principio á la vendimia en los primeros dias del mes de Octubre. Esta operacion que, por la gran influencia que tiene en la buena calidad del vino, es una de las en que el cosechero debe poner todo su cuidado, no se practica en esta provincia con las condiciones que requiere, y frecuentemente sin que el fruto haya llegado al estado de madurez perfecta, y sin separar las que procedan de distinta variedad; para ejecutarla, recorren el viñedo en todos sentidos y van despojando las cepas, sin las precauciones necesarias, de todos los racimos que contienen, sin cuidarse, como ya hemos dicho, de los perjuicios que necesariamente ha de producir, no sólo la diferente variedad de que proceden, sino tambien la madurez más ó ménos perfecta en que se encuentren, y los distintos cuidados y condiciones de suelo, situacion, exposicion y cultivo en que, áun las vides de la misma variedad, se encuentran; ahora bien, teniendo presente estos perjuicios, y siendo el alcohól el que constituye la principal riqueza de los vinos, creemos conveniente aconsejar á nuestros agricultores que abandonen tan perjudicial sistema, y no recolecten la uva que dediquen á la fabricacion del vino, mientras no se halle madura ó sazonada por completo, procurando dejar en la cepa aquellos racimos que, por estar mal situados ó por cualquier otra causa, no hayan llegado á la madurez perfecta, eligiendo ademas para practicarla, siempre que sea posible, un tiempo bien seco y sereno.

Fabricacion del vino.—No consideramos propio de la concision y brevedad de este trabajo exponer la teoría de la vinificacion, ni las múltiples circunstancias y variadas condiciones que deben tenerse en cuenta, para que se verique con la regularidad debida y con la perfeccion que es conveniente; pero sí consideramos pertinente manifestar que el método empleado por la mayor parte de los cosecheros de esta provincia adolece de algunos defectos, que sería conveniente corregir para mejorar algun tanto la mala calidad del vino que obtienen.

En los pueblos en que la cosecha es más abundante, se emplea el mismo método; si bien verifican la elaboracion en lagares propios y no en comunes, como sucede en los demas.

Muchas é importantes, dice despues la Memoria, son las mejoras que pueden introducirse; pero, por no cansar con un trabajo tan extenso, se limita á las más importantes, que son las siguientes:

La primera y más imperiosa necesidad que se siente es la falta de instruccion en lo que á esta industria se refiere, de la mayor parte de nuestros viticultores, y la decidida aversion que se observa en ellos á la introduccion de toda mejora que no esté préviamente sancionada por la experiencia. De aquí la necesidad de enseñarles prácticamente, á ser posible, todo lo que al cultivo de la vid y á la fabricacion del vino se refiere.

Luego se ocupa de manifestar que, para obtener buen vino, es necesario que la uva sea de buena calidad, y esto se obtiene, si no por completo, en parte, procurando elegir buena variedad de vid y el terreno más á propósito; condiciones de las que se ocupan muy poco los cosecheros de esta provincia, y á las que se puede atribuir la degeneracion de las plantas.

Por último, respecto á la fabricacion del vino, observamos desde luego que la ejecutan sin probar ni conocer, por medio del correspondiente pesa-mostos, la calidad del vino que de la uva pueden extraer; que se opera sin las precauciones que son necesarias en los lagares y vasijas de fermentacion, y finalmente, sin que las bodegas reunan las condiciones apetecidas para que aquella tenga lugar. El aguardiente, que se produce por medio de alambiques ó alquitaras, es de tan poca fuerza que apenas llega á 18°, y á ninguno de los que á esto se dedican se le puede considerar como industrial, á causa de la poca cantidad que producen.

En resúmen: para que la industria vinícola pueda tomar algun desarrollo en la provincia, considera necesario:

1.° Proporcionar á los viticultores la instruccion de que carecen.

2.° Introducir mejoras en el cultivo de la vid, importando nuevas especies de aquellos puntos cuyo suelo, clima y topografía sean análogas á las de esta provincia.

3.° Practicar la vendimia en mejores condiciones y más esmeradamente.

4.° Mejorar el sistema empleado para el pisado de la uva, adoptando las prensas que hoy se reputan por más perfeccionadas y que se prestan á una manipulacion más limpia y ménos penosa.

5.° Adoptar el sistema de clasificacion del mosto, y no prescindir de los trasiegos y clarificaciones en épocas oportunas.

6.° Y por último, procurar que las bodegas mantengan una temperatura constante, que no baje de 12° Reaumur, para que la coccion de los mostos se verifique en buenas condiciones y con la regularidad debida.

Estas son las reformas que cree deben emplearse para mejorar el cultivo de la vid; si no por completo, en parte, y termina pidiendo indulgencia á la Junta, por creer que su trabajo adolece de algunas faltas; pero confía que se aprobará, siquiera sea por los datos que contiene (1).

Sória 5 de Febrero de 1877.—El Secretario, *Vicente Herrero y Salamanca*.—V.° B.°—El Presidente, *Barrio*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 5.ª

Número de Ayuntamientos			345
—	Pueblos que han concurrido		8
—	Expositores		87
—	Muestras remitidas		90
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	3	
—	Mencion	12	
	Total	15	
Clasificadas con X (muestras)		38	90
Reprobadas		37	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	3'45	3'33	
Mencion	13'80	13'33	
Total premios	17'25	16'66	
Con X	43'68	42'22	100'00
Reprobadas	42'53	41'12	

(1) Los últimos párrafos de esta Memoria, así como el preámbulo de ella, son un extracto hecho por la Secretaría general del Jurado, teniendo precisamente en cuenta las mismas razones que el autor: la escasa importancia de la produccion vinícola en esta provincia.

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

CLASE 2.ª

Alcubilla Leal (D. Miguel).—Langa, **O.**
Aparicio (D. Félix).—Idem, **O.**
Aparicio (D. José).—Idem, **O.**
Aparicio (D. Pedro).—Idem, **O.**
Arranz Carrasco (D. Andrés).—Idem, **O.**
Arroyo García (D. Casiano).—Berlanga de Duero, **O.**
Barbolla (D. Felipe).—Idem, **O.**
Barcones Mingo (D. Blas).—Idem, **O.**
Beato Molina (Doña Victoria).—Idem, **O.**
Blanco Sierra (D. Francisco).—Idem, **X.**
Blas y Leal (D. Agustin de).—Langa, **M.**
Blas y Leal (D. Félix de).—Idem, **M.**
Brihuega (D. Mateo).—Berlanga de Duero, **X.**
Bueno (D. Bernabé).—Idem, **X.**
Campuzano (D. Manuel).—Idem, **X.**
Carpintero Asensio (D. Pedro).—Idem, **X.**
Crespo Anochino (D. Antonio).—Idem, **M.**
Chacobo Carrera (D. Pio).—Idem, **M.**
Gallo (D. Idelfonso).—Alcubilla, **O.**
Gamarra (D. Dionisio).—Berlanga de Duero, **X.**
Gamarra (D Juan).—Idem, **X.**
García (D. Manuel).—Alcoba de la Torre, **X.**
Gimenez (D. Dionisio).—Berlanga de Duero, **X.**
Gonzalez Carrasco (D. Dámaso).—Langa, **O.**
Grado (D. Martin de).—Miño de San Estéban, **X.**
Hernando (D. Isidro).—Berlanga de Duero, **O.**
Hoyo (D. Manuel).—Miño de San Estéban, **X.**
Hoyos (D. Santiago).—Berlanga de Duero, **X.**
Ibañez Ranz (D. Manuel).—Idem, **M.**
Leal (D. Sebastian).—Langa, **X.**
Lopez (D. Vicente).—San Estéban de Gormaz, **M.**
Lúcas (D. Rafael).—Alcubilla de Avellaneda, **X.**
Marcos (D. Francisco).—San Estéban de Gormaz, **X.**
Martin (D. Baltasar).—Miño de San Estéban, **O.**
Martin (D. Dionisio).—Idem, **O.**
Martin (D. Eugenio).—Idem, **M.**
Martin (D. Eusebio).—Idem, **O.**
Martin (D. Lúcas).—Idem, **O.**
Martinez (D. Salvador).—Berlanga de Duero, **O.**
Molinero (D. Julian).—Miño de San Estéban, **X.**
Moreno (D. Fermin).—Berlanga de Duero, **O.**
Mozo Rosales (D. Emilio).—Idem, **X.**
Olmedo (D. Leandro).—Idem, **O.**
Ortega (D. Domingo).—Idem, **X.**
Palero (D. Manuel).—Idem, **O.**
Pascual (D. Malaquías).—Langa, **O.**
Peñalba (D. Gumersindo).—San Estéban de Gormaz, **O.**
Peñalba (D. Teodoro).—Miño de San Estéban, **O.**
Perez (D. Anselmo).—Langa, **O.**
Piquera (Ayuntamiento de).—Piquera de San Estéban, **X.**
Pozo (D. Eugenio del).—Alcubilla, **X.**
Puente (D. Bernardino).—Miño de San Estéban, **O.**
Ranz Perez (D. Francisco).—Langa, **O.**
Redondo (D. Rafael).—Idem, **O.**
Redondo Gonzalez (D. Sebastian).—Idem, **O.**
Rincon (D. Gabriel).—Miño de San Estéban, **O.**
Romero (D. Angel).—Sória, **P.**
Romero (D. Florencio).—Alcoba de la Torre, **O.**
Rubio (D. Laureano).—Miño de San Estéban, **O.**
Ruperez (D. Santos).—San Estéban de Gormaz, **M.**
Santos (D. Francisco).—Langa, **O.**
Santos Blas (D. Cristóbal).—Idem, **O.**
Sanz (D. Lorenzo).—Miño de San Estéban, **X.**
Soria (D. Sinforiano).—Berlanga de Duero, **O.**
Surco (Sr. Marqués del).—Idem, **O.**
Velazquez (D. Salvador).—Langa, **X.**
Vicente y Benito (D. Juan de).—Idem, **M.**
Zayas (D. Juan).—Alcoba de la Torre, **X.**

CLASE 4.ª

Aranda (D. Gil).—Langa, **X.**
Barbolla (D. Felipe).—Berlanga de Duero, **X.**
Barragan (D. Restituto).—Idem, **X.**
Carrasco (D. Valentin).—Langa, **X.**
Chacobo (D. Pio).—Berlanga de Duero, **X.**
Domingo (D. Gabriel).—Langa, **X.**
Dominguez (D. Pedro).—Sória, 2 **P.**
García (D. Pablo).—Langa, **O.**
Leal (D. Simon).—Idem, **X.**
Marin García (D. Casto).—Idem, **X.**
Ortiz (D. Benigno).—Idem, **X.**
Perez (D. Miguel).—Idem, **M.**
Piquera (Ayuntamiento de).—Piquera de San Estéban, **X.**
Santos (D. Juan Pascual).—Langa, **X.**
Santos (D. Narciso).—Idem, **X.**
Santos Arrabal (D. Ambrosio).—Idem, **X.**
Zorrilla (D. Juan).—Idem, **X.**

CLASE 5.ª

Dominguez (D. Pedro).—Sória, 2 **M.**
Moreno y Soria (D. Fermin).—Berlanga de Duero, **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.*
Alcubilla Leal (D. Miguel).	Vino tinto de pasto	45	»	10
Aparicio (D. Félix).	Idem id. id.	40	10	10
Aparicio (D. José).	Idem id. id.	42	»	10
Aparicio (D. Pedro).	Idem id. id.	60	30	10
Aranda (D. Gil).	Aguardiente de 18°	44	44	50
Arranz Carrasco (D Andrés).	Vino tinto de pasto	50	30	10
Arroyo García (D. Casiano).	Idem de Berlanga.	13	13	17'48
Barbolla (D. Felipe).	Idem de id.	15	15	17'48
Idem.	Aguardiente.	12	12	92
Barcones Mingo (D. Blas)	Vino de Berlanga.	28	28	17'48
Barragán (D. Restituto).	Aguardiente.	»	»	»
Beato Molina (Doña Victoria).	Vino de Berlanga.	29	29	17'48
Blanco Sierra (D. Francisco).	Idem de id.	65	65	17'48
Blas y Leal (D. Agustin de).	Idem tinto de pasto	40	20	10
Blas y Leal (D. Félix de)	Idem id. id.	60	»	10
Brihuega (D. Mateo).	Idem de Berlanga.	35	35	17'48
Bueno (D. Bernabé).	Idem de id.	9	9	17'48
Campuzano (D. Manuel)	Idem de id.	18	18	17'48
Carpintero Asensio (Don Pedro).	Idem de id.	30	30	17'48
Carrasco (D. Valentin).	Aguardiente de 18°	30	15	50
Crespo Anochino (Don Antonio).	Vino de Berlanga.	42	42	17'48
Chacobo Carrera (D. Pio)	Idem de id.	106	106	17'48
Domingo (D. Gabriel).	Aguardiente de 18°	46	46	50
Dominguez (D. Pedro).	Idem de casca.	»	»	40
Idem.	Idem de vino.	»	»	55
Idem.	Anisete.	»	»	140
Idem.	Licor menta dorado	»	»	160
Gallo (D. Idelfonso).	Vino tinto de pasto	19	»	15
Gamarra (D. Dionisio).	Idem de Berlanga.	32	32	17'48
Gamarra (D. Juan).	Idem de id.	34	34	17'48
García (D. Manuel).	Idem tinto de pasto	29	29	15
García (D. Pablo).	Aguardiente de brisa.	40	40	50
Gimenez (D. Dionisio).	Vino de Berlanga.	23	23	17'48
Gomez (D. Domingo).	Idem id.	70	70	17'48
Gonzalez Carrasco (Don Dámaso).	Idem tinto de pasto	50	»	10
Grado (D. Martin de).	Idem id. id.	17	»	4'50
Hernando (D. Isidro).	Idem de Berlanga.	10	10	17'48
Hoyo (D. Manuel).	Idem tinto de pasto	18	18	4'50
Hoyos (D. Santiago).	Idem de Berlanga.	6	6	17'48
Ibañez Ranz (D. Manuel).	Idem de id.	48	48	17'48
Leal (D. Sebastian).	Idem de pasto.	55	»	10
Leal (D. Simon).	Aguardiente comun.	40	40	50
Lopez (D. Vicente).	Vino tinto.	96	88	10
Lúcas (D. Rafael).	Idem id. de pasto.	16	»	15
Márcos (D. Francisco).	Idem id.	86	69	10
Marin García (D. Casto).	Aguardiente comun.	40	40	50
Martin (D. Baltasar).	Vino tinto de pasto	25	»	4'50
Martin (D. Dionisio).	Idem id. id.	33	»	4'50
Martin (D. Eugenio).	Idem id. id.	18	»	4'50
Martin (D. Eusebio).	Idem id. id.	11	»	4'50
Martin (D. Lúcas).	Idem id. id.	22	»	4'50
Martinez (D. Salvador).	Idem de Berlanga.	15	15	17'48
Molinero (D. Julian).	Idem de pasto tinto	30	»	4'50
Moreno y Soria (D. Fermin).	Idem especial.	1	»	»
Idem.	Idem de Berlanga.	22	22	17'48
Moreno (D. Telesforo).	Idem de id.	32	32	17'48
Mozo Rosales (D. Emilio)	Idem de id.	6	6	17'48
Olmedo (D. Leandro).	Idem de id.	11	11	17'48
Ortega (D. Domingo).	Idem de id.	30	30	17'48
Ortiz (D. Benigno).	Aguardiente comun.	46	46	50
Palero (D. Manuel).	Vino de Berlanga.	26	26	17'48
Pascual (D. Malaquías).	Idem tinto de pasto	55	30	10
Peñalba (D. Gumersindo).	Idem comun.	121	100	10
Peñalba (D. Teodoro).	Idem tinto de pasto	18	»	4'50
Perez (D. Anselmo).	Idem id. id.	57	»	10
Perez (D. Miguel).	Aguardiente de brisa.	42	42	50
Piquera (Ayuntamiento de).	Vino tinto de pasto	966	»	»
Idem.	Aguardiente de brisa.	»	»	»
Pozo (D. Eugenio del).	Vino tinto de pasto	14	»	15
Puente (D. Bernardino)	Idem id. id.	13	»	4'50
Ranz Perez (D. Francisco).	Idem id. id.	40	20	10
Redondo (D. Rafael).	Idem id. id.	70	50	10
Redondo Gonzalez (Don Sebastian).	Idem id. id.	50	35	10
Rincon (D. Gabriel).	Idem id. id.	18	»	4'50
Romero (D. Angel).	Idem clarete id. de 1876.	20	»	»
Idem.	Idem id. id. 1875.	4	»	»
Romero (D. Florencio).	Idem tinto.	24	»	15
Rubio (D. Laureano).	Idem id.	14	»	4'50
Ruperez (D. Santos).	Idem id.	104	88	10
Santos Arrabal (D. Ambrosio).	Aguardiente.	40	40	50
Santos Blas (D. Cristóbal).	Vino tinto de pasto	40	20	10
Santos (D. Francisco).	Idem id. id.	46	»	10
Santos (D. Juan Pascual).	Aguardiente de brisa.	40	40	50
Santos (D. Narciso).	Idem comun.	60	40	50
Sanz (D. Lorenzo).	Vino tinto de pasto	17	»	4'50
Soria (D. Sinforiano).	Idem id. de Berlanga.	30	30	17'48
Surco (Sr. Marques del)	Idem tinto.	»	»	»
Velazquez (D. Salvador)	Idem id. de pasto.	100	40	10
Vicente y Benito (Don Juan de).	Idem id. id.	40	20	10
Zayas (D. Julian).	Idem id. id.	29	»	15
Zorrilla (D. Juan).	Aguardiente.	40	40	50

RESÚMEN.

Número de productos	91
Produccion anual	4.028
Existencias disponibles	1.967
Precio medio	22'36

FALTAN.

Datos de produccion	7
— de cantidades disponibles	35
— de precios	7

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Sória, que despues de haber abandonado por espacio de siglos el cultivo de la vid, lo emprende de nuevo con ardor y en provechosas condiciones dentro del propio consumo, es una de las que más necesitan mejorar sus procedimientos de vinificacion, si quiere emanciparse del tributo que paga necesariamente á la region aragonesa.—Sus vinos son débiles, y necesita aprovechar la cantidad de alcohól que contiene el fruto, estableciendo la fermentacion en cubas cerradas, mejorando sus bodegas y envases, y cuidando mucho de los trasiegos y relleno en los primeros meses. Así lograrán producir vinos ligeros de pasto, muy propios para el consumo de la localidad.—Difícil es á la Seccion apreciar si los vinos de esta region, una de las de mayor altitud en la península, pueden aspirar á más; han venido en tales condiciones que no han podido resistir las del local en que han estado expuestos, y la mayor parte de las muestras se han avinagrado. Los escasos ejemplares, pues, que han merecido recompensa, no tienen, á juicio de la Seccion, otro mérito que el de haber resistido algo más que sus similares; ya sea por sus mejores condiciones, ya porque ajustaron más los corchos de sus botellas.—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	1	2	3	4
Número del Catálogo	4239	4266	4266	4269
Nombres de los expositores	Lopez (D. Vicente).	Romero (D. Angel).	Romero (D. Angel).	Ruperez (D. Santos).
Procedencia del producto	San Estéban de Gormaz.	Sória.	Sória.	San Estéban de Gormaz.
Calidad del producto	Tinto de pasto.	Clarete de garnacha seco de 1875.	Clarete de garnacha seco de 1876.	Tinto de pasto.
DATOS DEL ANÁLISIS.				
Alcohól por 100 en volúmen	11'1	15'4	14'0	10'8
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	4'34	2'92	5'19	3'95
Gramos de glucosa por litro	3'58	3'31	3'24	2'95
Extracto... Su descripcion	E. pastoso: materia colorante violácea, con fajas bastante marcadas.	»	»	R. pastoso: materia colorante violácea intensa, con fajas muy marcadas.
Extracto... Gramos por litro	25'96	»	»	20'20
Cenizas... Caractéres	Gris. agl. carb.	»	»	Blanq. agl. delic.
Cenizas... Gramos por litro	5'62 (1)	»	»	4'56

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

(1) Inexacto.

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. Angel Romero	Sória	Clarete de pasto de 1875 y 1876	Medalla de perfeccion.
D. Agustin de Blas y Leal	Langa	Tinto de id.	Diploma de mencion.
D. Félix de Blas y Leal	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Antonio Crespo Anochino	Berlanga de Duero	Idem id.	Idem.
D. Pio Chacobo Carrera	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Manuel Ibañez Ranz	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Vicente Lopez	San Estéban de Gormaz	Vino tinto	Idem.
D. Eugenio Martin	Miño de San Estéban.	Tinto de pasto.	Idem.
D. Santos Ruperez	San Estéban de Gormaz	Idem id.	Idem.
D. Juan de Vicente y Benito	Langa	Idem de pasto.	Idem.
	Clase 4.ª		
D. Pedro Dominguez	Sória	Aguardiente de brisa..	Perfeccion.
		Idem de vino	Idem.
D. Miguel Perez	Langa	Idem de brisa	Mencion.
	Clase 5.ª		
D. Pedro Dominguez	Sória	Anisete superfino	Mencion.
		Licor menta dorado	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.
Alcoba de la Torre	»	»	»	2	1	3
Alcubilla de Avellaneda	»	»	»	2	1	3
Berlanga de Duero	»	»	3	15	12	30
Langa	»	»	4	12	14	30
Miño de San Estéban	»	»	1	4	8	13
Piquera de San Estéban	»	»	»	2	»	2
San Estéban de Gormaz	»	»	2	1	1	4
Sória	»	3	2	»	»	5
Totales	»	3	12	38	37	90

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Clarete (Vino)	»	1	»	»	»	1
	Tinto	»	»	9	24	36	69
4.ª	Aguardiente comun	»	»	»	9	»	9
	Idem de brisa	»	1	1	5	1	8
	Idem de vino	»	1	»	»	»	1
5.ª	Anisete	»	»	1	»	»	1
	Menta	»	»	1	»	»	1
	Totales	»	3	12	38	37	90

PROVINCIA DE SEGÓVIA.

MEMORIA

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

El autor de este trabajo lo encabeza con una razonada introduccion, en la que expone la importancia del certámen vinícola, la conviccion de la que tiene el encargo que se le confia, el celo desplegado por el Sr. Gobernador de la provincia y por los vocales todos de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio, para llevar á cabo este servicio, y los procedimientos empleados para conseguir un resultado útil y digno de aprecio.

Expone, ademas, como todos ó casi todos sus compañeros de las provincias restantes, las grandes dificultades con que ha sido preciso luchar; que ninguno de los Ayuntamientos ha remitido los datos con arreglo al programa y á las instrucciones recibidas, y que, «respecto á la veracidad de las noticias, tambien ha lugar á dudas, no siendo posible decir si será por ignorancia ó mala voluntad, aunque de uno y otro puede haber algo.»

Dadas las explicaciones que quedan ligeramente extractadas, el autor entra de lleno en lo esencial de su trabajo, en los términos siguientes:

I.

Descripcion orográfica de la provincia.

La provincia de Segóvia está situada al N. de la parte central de la Peninsula, entre los 40° 38′ y los 41° 34′ de latitud N. y entre los 28° de longitud E. y 1° de longitud O. del meridiano de Madrid.

Su composicion geológica consta de tres zonas de terreno, paralelas á la cadena Carpetana.

La primera comprende la cadena misma y sus vertientes, hasta una línea que pasa por Segóvia, y pertenece al terreno cristaliño; la segunda se extiende desde esta línea hasta la cordillera central, y áun más alla, por el N. E., y es de terreno cretáceo; la tercera pasa los límites de la provincia, prolongándose por Castilla la Vieja, y es de terreno terciario. Esta distribucion no aparece en la superficie tal como queda descrita, porque el terreno cretáceo, y el terciario en su mayor parte, se hallan cubiertos por el cuaternario llamado diluvium; ademas, las extremidades de la sierra central, hácia Santa María de Nieva y Ourubia, así como la de la cordillera principal que se interna en la provincia de Sória, pertenecen al terreno siluriano. Pero ni éste, ni las manchas ó islotes cristalinos, cretáceos, y áun triásicos, que asoman á través del diluvium, alteran la fisonomía general del país.

Tanto el terreno cretáceo, como el terciario y parte del cristalino, están cubiertos por la tierra vegetal, y sólo se dejan percibir en los barrancos y escarpados abiertos por los torrentes y los rios. No así el diluvium, que casi siempre se revela en la superficie, y es el que constituye el suelo de los pinares del anterior.

La masa principal del terreno cristalino es de la roca llamada gneis, compuesta de cuarzo, feldespato y mica; aunque en diferentes proporciones, tambien se ve mucho granito de varios grados de consistencia, en Segóvia, la Cantina, Villacastin y otros parajes, donde hay canteras de este útil material de construccion.

En el terreno siluriano predomina la pizarra, principalmente hácia Santa María de Nieva, Bernardos y Serracin, donde se explota para techos y solados. En el Muyo se encuentra otra pizarra muy carbonosa, que se emplea como lápiz de carpintero, y la hay tan cargada de carbon, que se utiliza en el país para hacer tinta de escribir.

El terreno cretáceo está formado de calizas, descansando sobre arenas y arcillas de varios colores, como se ve en las cercanías de Segóvia y Sepúlveda, y algunas areniscas, como la de Navares, que se usa para piedra de afilar. Las calizas son de muy diversas clases: las hay silíceas arcillosas, que es presumible puedan producir buenas cales hidráulicas; las hay excelentes para fabricar la cal ordinaria, como las de las canteras inmediatas á la ermita de la Piedad, que dan la nombrada «tierra de Segóvia;» otras son bastas, como la de la Catedral y muchos edificios de la ciudad y de Sepúlveda; varias más finas, en Caballar; hay algunas muy compactas, verdaderos mármoles, y piedras litográficas, en Bernuy, la Lastrilla y otros puntos. En cuanto á las arcillas de este terreno, hay gredas, tierra de blaqueo, ocres, arcillas comunes de alfarería, y refractarias, como la de Brieva, usada en la fábrica de cristal de San Ildefonso.

Las arenas son de diversos grados de finura, algunas tan ténues que se han aplicado al pulimento de los espejos en la citada fábrica.

Contiene asimismo esta formacion alguna pequeña cantidad de sulfato de cal en el valle de Tabladillo.

Consta el terreno terciario de calizas propias para las construcciones y fabricacion de la cal; margas que pudieran usarse como enmiendas para la agricultura; arcillas buenas para la alfarería y tejares; areniscas, más ó ménos utilizables; yeso en Cuellar y otros sitios, y una arcilla endurecida que llaman los naturales Tovizos, la que extraen para hacer hornillos y utensilios análogos, y con la que fabricaban los romanos aquellos ladrillos ligeros, cuyo secreto ha estado perdido tanto tiempo.

El diluvium se compone de arenas y cantos rodados, de naturaleza berroqueña, siendo aquellas en algunos parajes suma-

mente finas y movedizas; en ciertas localidades contienen resíduos calizos, y hácia Madriguera y Villacorta hay un conglomerado de cuarzo y pizarra en pasta ferruginosa, que se ha beneficiado como mineral de hierro. En este último pueblo y en otros sirve de piedra de construccion.

La meteorología de esta provincia, haciendo abstraccion de algunos detalles de poca entidad para el objeto que nos proponemos, es: Altitud 992 metros sobre el nivel del mar; la duracion mayor del dia es de 15 horas y la menor de 9, en los equinoccios del 21 de Junio y 22 de Diciembre.

El clima es destemplado y frio, sometido como está directamente á la influencia de las bruscas alternativas de su cordillera. Las temperaturas medias del año, son: La de la primavera 7°; la del verano 13°; la del otoño 8°, y la del invierno 2°; la media anual del dia 14°; la temperatura mayor del verano á la sombra 38°, y al sol 45° á mediados de Agosto, y la mínima 13° bajo cero á mediados de Febrero, siendo la amplitud de la oscilacion ó diferencia de la máxima á la mínima de 51°: la temperatura máxima corresponde hácia las tres de la tarde y la mínima al amanecer, siendo los meses más frios Enero y Febrero, especialmente el segundo, y el más caluroso Agosto. Antes de mediar Setiembre, baja bruscamente la temperatura y se mantiene unos dos meses poco más ó ménos como en Mayo y Junio. El verano es corto y ardiente; el otoño apacible y bello; el invierno crudo y largo, y la primavera destemplada y desigual.

La altura barométrica media anual es de 0m,677; la media de la primavera 0m,677; la del verano 0m,679; la del otoño 0m,676, y la del invierno 0m,676; la máxima altura del año 0m,690, Mayo, y la mínima 0m,660, Diciembre, aunque alguna vez se ha visto bajar más. La correspondencia admisible entre las alturas barométricas y estado de la atmósfera, en Segóvia, es como sigue: Tempestad 0m,680; lluvia 0m,670; tiempo vário 0m,680; buen tiempo 0m,690, y muy seco 700. El higrómetro de Saussurre señala 66° de humedad por término medio; el máximo es de 81° (Enero) y el mínimo 30° (Agosto), acercándose por punto general á los 70° en invierno, y no pasando sino algunas veces de 60° en el verano, que es cuando únicamente experimenta cambios bruscos. Los dias serenos del año, 206; los nublados, 72; los de lluvia, 78; las nevadas, 7; los huracanes, 14, y las tempestades, 12. El viento predominante es el del N. O. y N. el de invierno; el del verano, del lado del Mediodía, del S. O. es tambien muy frecuente, al paso que los del E. y N. E. son muy escasos. Se advierte que las nieves y granizos caen desde mitad de Diciembre á mediados de Febrero ó fines de Marzo, aunque no es extraño ver nevar en Junio, y suele seguir viento Norte que hiela y endurece la nieve para vários dias. Resultado de las afecciones atmosféricas, son las enfermedades reinantes, á saber: pulmonías, tísis, odontalgia, reumatismo, hidropesía, neuralgia é intermitentes.

La vegetacion sigue en sus diferentes bases el curso de la temperatura; se siembra temprano y se recoge tarde; no prosperan la higuera ni la vid, y no hay para qué citar el olivo ni el naranjo.

Pero aquí tienen su pátria predilecta, el frambueso, el grosellero y ciertas especies de pomaceas; se dan bien el nogal, el castaño, la encina, y sobre todo el pino, que ama las alturas, el frio y las arenas, que constituyen la mayor parte del suelo de esta provincia.

II.

Cultivo de la vid.

Por la ligera descripcion orográfica, geodésica y climatológica que precede, vemos que la provincia de Segóvia no es la más á propósito para el cultivo de la vid; su composicion geológica y meteorología no favorece tampoco dicho cultivo, hallándose, como se halla, fuera de su region; sin que sea económico, por más que fuera posible, forzar el cultivo; pues sus productos no remunerarian nunca los grandes gastos que exigiera.

Sin embargo, y á pesar de todo, se cultiva la vid en 106 pueblos, de los 275 que tiene la provincia, en una extension, segun la clasificacion rutinaria, de 2.300 hectáreas de primera calidad, 3.920 de segunda y 4.310 de tercera, que forma un total de 10.530 hectáreas, que es bastante para hacer fijar la atencion de este cultivo.

No nos ha sido posible, en el tiempo que llevamos en esta capital, el apreciar por nosotros mismos la manera empleada en el cultivo de la vid; y en consecuencia, cuanto digamos no serán más que deducciones de lo que hayamos sabido por referencia.

Si en todos los países, incluso España, ha habido un movimiento progresivo en la agricultura, á esta provincia corresponde, aunque en pequeño, una parte de esa evolucion en favor de los intereses que representa la industria agraria; pero, sin embargo, creemos que esa idea, no sólo en nuestra provincia, sino en la inmensa mayoría, se halla en embrion, faltando mucho todavía para que llegue á la categoría de verdadero progreso, y se puedan en consecuencia hacer las aplicaciones lógicas que de su estado de perfeccion se deducen.

La grande influencia que en todo el cultivo tiene la adopcion de variedades en armonía con las condiciones climatológicas, así como la eleccion del terreno, exposicion, etc., etc., no está olvidada del todo en esta comarca; pero no se encuentra tampoco en el estado de perfeccion que fuera de desear.

Se han hecho importaciones de variedades de vid de diferentes puntos de la Península, las que han resistido por muy poco tiempo la crudeza del clima, que les ha hecho degenerar, y perder en consecuencia las buenas condiciones que tuvieran.

Este paso, dado por los vinicultores de la provincia, prueba lo que hemos dicho anteriormente: que no está arreglado, ni mucho ménos, á las reformas que el espíritu regenerador de la época inicia en todos los ramos del saber.

Y que esta idea aún no ha llegado al estado de perfeccion que en otros países, y que nosotros desearíamos para el nuestro, y en particular para nuestra provincia, lo probaremos analizando detenidamente el sistema del cultivo de la vid.

En la mayoría de los casos, salvo rarísimas y honrosas excepciones, no se hace más eleccion de planta, que procurar que sea de un viñedo que, á juicio de los agricultores de la localidad, produzca buena uva y tenga las condiciones de salud y robustez suficientes.

Con alguna antelacion, se abren los hoyos á la profundidad máxima que la costumbre ha establecido, que suele ser de un metro escasamente, sin cuidarse de ver y observar si, á la profundidad de 0'20, 0'25, ó más, se encontraria el terreno en condiciones y á propósito para la vid. Enterrada la nueva planta, recorre los períodos vegetativos á expensas de sí misma, sin recibir

más auxilio que alguna que otra labor que, ni su profundidad ni las condiciones en que se da, pueden favorecerla en mucho; sin más abonos que los que la atmósfera y el suelo les proporciona; luchando constantemente con rudos cambios de temperatura, llega la nueva planta á su período de fructificacion; dicho está, y se comprende sin grandes esfuerzos de imaginacion, que una planta así criada tiene que carecer de las condiciones principales, que son las de salud y fuerza, para dar un fruto saludable y bueno. Una inteligente direccion, y algun esmero y cuidado en su cultivo, podrian contrarrestar las malas condiciones que adquiriera en su descuidada crianza; pero no ocurre así desgraciadamente: siguen las mismas labores que antes y los mismos cuidados, sin procurar siquiera que el importantísimo acto de la poda sea y tenga las condiciones que el clima, el suelo, humedad, etc., exigen; pues se hace, siempre y en todos casos, en redondo, dejando dos ó tres yemas que llaman pulgares, y nada más.

En la recoleccion hay el mismo descuido que en su cultivo: á mediados de Setiembre ó primeros de Octubre, por regla general, suponen que está la uva en su completa madurez, y proceden á la recoleccion por el sistema que se hace en todas partes; mezclan lo mismo el agraz que la que está verdaderamente madura, y de este modo la conducen al lagar, donde, pasado más ó ménos tiempo, se procede á la pisa y fabricacion del vino de la manera que indicaremos más adelante.

III.

Reformas que, á nuestro juicio, pueden introducirse en el cultivo de la vid.

Estudiada geológicamente la provincia, vemos que en toda ella, á más ó ménos profundidad, se hallan margas y calizas, que todos reconocen y reconocemos como útiles á toda clase de cultivos, y en particular á la vid. Ahora bien: con un poco más de trabajo al abrir los hoyos en el terreno que se dedica á plantacion de viñedo, se llegaria á esa capa de la que todos sabemos extraen las raíces los principios que elaboran jugos que comunican á sus frutos, haciéndolos agradables, y como consecuencia, estimados y de alto precio en los mercados. Esto, unido á la exposicion S. y algun tiempo, por lo ménos un año, que mediaria de la apertura de los hoyos á la plantacion, con lo cual se daria tiempo á que se meteorizara el terreno, y si á esto se agregaba cierta cantidad de abono, se obtendria una plantacion hecha en debida forma.

Enumerar las ventajas que se conseguirian con este sistema de plantacion, nos llevaria demasiado lejos; indicaremos, por lo tanto, dos solas, que las sintetizan todas: 1.ª, lo sabroso y abundante de los frutos, con estar establecida la planta en la capa de terreno que le es más conveniente y á propósito; y 2.ª, la menor exposicion á helarse, por estar á mayor profundidad.

Con referencia á la variedad de vid, ya lo hemos dicho en otras ocasiones: no somos partidarios de importaciones de variedades nuevas; las que tenemos en la localidad se encuentran ya, digámoslo así, aclimatadas; cuidemos de ellas, mejorémoslas en lo posible y habremos obtenido cuanto se puede apetecer en un cultivo que no hay condiciones para él. Tambien, por los diferentes sistemas que se conocen de propagacion de las plantas, sabemos que se llega á obtener variedades, que muy bien pueden llamarse topográficas; es decir, que sólo son propias de una localidad, y éstas son las que nosotros debemos buscar para la provincia de Segóvia; las que, cultivadas con esmero, dándolas abono y labores suficientes, unas para atender á la calidad de sus frutos y otras á la conservacion de la planta, llegarian á dar el producto sabroso y delicado que deseamos; lo que con estos medios no lográramos, vendria la poda á complementarlo. El sistema de podar en redondo exige á la planta un esfuerzo supremo para la vegetacion, esfuerzo que la arruina, máxime cuando ésta no tiene la robustez suficiente, se carga de demasiado fruto, el que por idénticas razones no puede sazonar, y en su consecuencia, creemos nosotros que, para esta provincia, sería preferible el sistema conocido con el nombre de daga y espada, esto es, dejando un sarmiento del año anterior para fruto, y otro, que se llama de leña, que sería al año próximo de fruto, el que se colocaria á una altura conveniente, con el fin de exponerlo más á los rayos solares y evitarle la humedad que es consiguiente estando rastrero.

Este sistema de poda, como se comprende fácilmente, no exige tanto esfuerzo de la planta, en primer término, y por otra parte, favorece mucho á su fruto, pues sabida es la diferencia que existe de un fruto procedente de un renuevo y el de una rama del año anterior; es mas, de esta manera puede cultivarse con mayor facilidad y ménos coste, pues no exige tantos rodrigones como si se quisiera hacer en redondo, y ademas favorece mucho á la colocacion que pudiera dársele sobre suelo, para activar la madurez.

La recoleccion tambien podria enmendarse mucho, cuidando de separar el agraz de la uva madura, y en la elaboracion, como veremos, todo lo que en el cultivo no pudiera hacerse.

IV.

Elaboracion del vino.

Terminada la recoleccion de la uva que, como dejamos dicho, se hace sin separaciones de ningun género, se reune en un lagar y se procede á la pisa, la que se hace por regla general con los piés descalzos, usando alguna vez alpargatas ó esparteñas. Terminada que es, se esprime el orujo en una prensa ordinaria de madera, y reunido todo el mosto que se obtiene de estas operaciones, se traslada á cubas ó tinajas que se hallan en el local, que pudiéramos llamar bodega; al poco tiempo, comienza la fermentacion tumultuosa, que los naturales llaman «hervir el vino,» sin más cuidados ni precauciones que cuidar, de vez en cuando, de removerlo con una corcha, con el objeto de que se haga, segun ellos, la cochura en todas sus partes por igual. Una vez terminada la fermentacion, y pasados muy pocos dias, se considera el vino completamente hecho y se comienza á usar; y si la cosecha ha sido abundante y queda algo para fines de Marzo, se hace el trasiego, sin más precauciones ni cuidado que trasportarlo de un punto á otro, procurando consumirlo lo más pronto posible, pues á los primeros calores se les pierde, convirtiéndose en vinagre.

Los orujos, madres y demas restos que quedan de la elaboracion, en muy pocos puntos se aprovechan para la destilacion del aguardiente; en la mayoría sólo sirven para estiércol.

Tal es el sistema de elaboracion de vinos, usado desde tiempo inmemorial en la provincia, y que, como se ve, es sumamente defectuoso, pues para nada se tiene en cuenta los adelantos y reformas introducidas en la fabricacion de licores; pero, si bien es cierto que el clima favorece muy poco el cultivo de la vid, y que la maduracion de la uva nunca llega á obtenerse por completo, por falta de temperatura, veamos, aunque muy á la ligera, las reformas que pudieran introducirse en una produccion de tanta importancia.

Hecha la plantacion y cultivo de la vid de la manera que ya dejamos indicada, y auxiliada convenientemente con una buena direccion; obteniendo, como dijimos tambien, variedades que, desde primeros de Agosto á últimos de Setiembre, los meses de más calor en esta provincia, produjeran la uva completamente madura, tendríamos mucho adelantado para cosechar un vino que, si no superior, pues necesita mucho para llegar á la categoría de tal, sería muy bueno, comparado con el que hoy se obtiene.

No se nos oculta el mucho tiempo, trabajo y no pocos gastos que se necesitarian para esto; pero tenemos la seguridad que el producto remuneraría con usura estos sacrificios.

En la recoleccion habrá de cuidarse muy mucho de no mezclar la uva madura con el agraz, el que podria dejarse más ó ménos tiempo en la planta, hasta que adquiriera su verdadero estado de madurez, evitándose esa acidez extrema que presentan hoy los vinos de esta provincia.

En la vinificacion, por las condiciones de trasporte y subido precio, no es fácil ni económico el empleo de máquinas desgranadoras, pisadoras, etc., haciéndose la pisa en las condiciones de ahora, que ya hemos indicado; esto es, con el pié descalzo, sistema que favorece mucho, pues no se rompe el hueso, ni se comprime demasiado el escobajo, el cual daria una cantidad de tanino, que, unido á la acidez extrema de la uva, lo haria peor de lo que así es; deberia cuidarse, ademas, de que el lagar, vasijas, y sobre todo el local que se destina á la conservacion, tuvieran condiciones de limpieza, ventilacion, temperatura, etc., que son tan indispensables y necesarias á la fermentacion; cuidando, una vez terminada ésta, de proceder á la clasificacion, prévio un trasiego que se haria en el mismo local, favoreciendo mucho la fermentacion lenta, dando lugar al desarrollo de éteres y demas principios aromáticos, lo que se completaria con el segundo trasiego.

De esta manera, que no es la más perfecta, ni mucho ménos, de la elaboracion de vinos, pero que es el primer paso que deberia darse, obtendriamos un excelente vino de pasto, que no excederia de un 6 á 8 por 100 de alcohól, que es lo que se requiere en los vinos de este nombre, y que, con un grado de acidez no extrema, los hacen tan recomendables.

De otra reforma importantísima son susceptibles los vinos de esta provincia, reforma que no haremos más que indicar; pues si fuéramos á extendernos describiéndola razonadamente, nos llevaria demasiado lejos, separándonos tambien en nuestro propósito y del objeto de este trabajo: nos referimos á la fabricacion de vinos espumosos, los que, á muy poco coste, pudieran hacerse, pues todas las condiciones que aquellos exigen los tienen éstos, y con semejante fabricacion, como se comprende fácilmente, se obtendria un beneficio respetable.

Creemos haber llenado en lo posible nuestra mision con el presente trabajo, abrigando la esperanza de que, si no satisface los deseos de las personas que han de juzgarlo, tendrán en cuenta la anómala situacion de los Ingenieros agrónomos, Secretarios de las Juntas de Agricultura de provincias, para estudios y trabajos de esta naturaleza, careciendo, como carecen, de medios para salir de la capital y estudiar por sí cuanto se relaciona con la gran mision que á estas corporaciones está encomendada.

Antes de terminar, nos permitiremos hacer una súplica al Excmo. Sr. Ministro de Fomento, Director y Consejo de Agricultura, para que en los próximos presupuestos incluyan la cantidad suficiente para que los Ingenieros agrónomos en provincias puedan hacer los estudios que juzguen oportunos y escribir, en el tiempo que se estimara conveniente, una obra de agricultura, ganadería, industria, etc., etc., de cada una de sus respectivas provincias, con lo cual, como se comprende fácilmente, cambiaria el modo de ser la agricultura nacional.

Segóvia 24 de Enero de 1877.—*Manuel García.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Y 4.ª

Número de	Ayuntamientos		275
—	Pueblos que han concurrido		42
—	Expositores		270
—	Muestras remitidas		293
	Premios: Afinacion	»	
	— Perfeccion	3	
	— Mencion	12	
	Total	15	293
	Clasificadas con X (muestras)	47	
	Reprobadas	231	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	1'11	1'02	
Mencion	4'44	4'10	
Total premios	5'55	5'12	100'00
Clasificadas con **X**	17'41	16'04	
Reprobadas	48'52	78'84	

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

CLASE 2.ª

Abel Segoviano (D. Ciriaco).—Nava de la Asuncion, **M.**
Aceves (D. Anacleto).—Dehesa, **O.**
Acosta (D. José).—Coca, **O.**
Agrícola (Colonia).—...?... **O.**
Aguado (D. Camilo).—Coca, **O.**
Aguado (D. Ildefonso).—Escarabajosa de Cabezas, **O.**
Albertos (D. Eugenio de).—Narros, **O.**
Aldama (D. Pedro).—Nieva, **O.**
Alfaro (D. Agustin).—Muñopedro, **O.**
Alonso (D. Agustin).—Arconcillo, **X.**
Alonso (D. Bernardo).—Fuente el Olmo de Iscar, **O.**
Alonso (D. Gregorio Pascual).—Turégano, **X.**
Alonso y Estéban (D. Gabriel).—Narros, **X.**
Alvarez (D. Felipe).—Turégano. **X.**
Alvarez (D. Pascual).—Idem, **X.**
Alvaro (D. Clemente).—La Matilla, **O.**
Alvaro (D. Francisco).—Idem, **O.**
Alvaro (D. Zóilo).—Idem, **O.**
Andrés (D. Antonino),—Sacramenia, **O.**
Andrés (D. Tomás de).—Aragoneses, **O.**
Antonio de Antonio (D. Faustino).—Turégano, **O.**
Arcones (D. Miguel).—Villacastin, **O.**
Arévalo (D. Laureano).—Migueláñes, **O.**
Arévalo (D. Miguel).—Idem, **M.**
Arnal (D. Juan).—Coca, **O.**
Arranz (D. Gil).—Vegafria, **O.**
Arribas (D. Alejo).—Nieva, **X.**
Arribas (D. Antonio).—Rebollo, **O.**
Arribas (D. Carlos).—Sanguillo de Cabeza, **O.**
Arribas (D. José).—Nieva, **O.**
Arribas (D. Leoncio).—Escarabajosa, **O.**
Arribas (D. Miguel).—Sanguillo de Cabezas, **O.**
Arribas (D. Romualdo).—Nieva, **O.**
Arribas (D. Santiago).—Nava de la Asuncion, **O.**
Ávila (D. Felipe).—Narros, **O.**
Bartolino (D. Manuel).—Orejana, **O.**
Bartolomé (D. Manuel).—Montuenga, **O.**
Barrál (D. Pedro).—Turégano, **O.**
Barrio (D. Hilarion).—Fuentesoto, **O.**
Barrio (D. Martin).—Orejana, **O.**
Barrio (D. Norberto del).—La Matilla, **O.**
Barrio (D. Valentin del).—Rebollo, **O.**
Blanco (D. Juan).—Nieva, **X.**
Blanco (D. Justo).—Navalmanzano, **O.**
Blanco (D. Leoncio).—Coca, **M.**
Bermejo (D. Dámaso).—Fuente el Olmo de Iscar, **O.**
Bernabé (D. Gregorio).—Escarabajosa de Cabezas, **O.**
Bernabé (D. Pablo).—Idem, **O.**
Bernabé (D. Pedro).—Idem, **O.**
Bernardos (Sr. Alcalde de).—Bernardos, **O.**
Berrocal (D. Santiago).—Caballar, **O.**
Borreguero (D. Francisco).—Turégano, **O.**
Borreguero (D. Miguel).—Idem, **O.**
Buenhombre (D. Pascual de).—Aldehorno, **O.**
Cabrero (D. Andrés).—Fuentesoto, **O.**
Calle (D. Victoriano de la).—Vallelado, **O.**
Cámara (D. Gregorio de la).—Sacramenia, **O.**
Casado (D. Mariano).—Moraleja de Coca, **O.**
Casado (D. Vicente).—...?... **O.**
Casanova (D. Luis).—...?... **O.**
Casanova (D. Miguel).—Coca, **O.**
Casto García (D. Juan).—Idem, **O.**
Castro (D. Víctor).—Montejo de Arévalo, **X, O.**
Cazurro (D. Florencio).—Coca, **O.**
Codorniz (Sr. Alcalde de).—Codorniz, **O.**
Chamorro (D. José).—Nieva, **O.**
Delgado (D. José).—Dehesa, **O.**
Diez (D. Vicente).—Valtiendas, **O.**
Domingo (D. Narciso).—Turégano, **X, O.**
Escobar (D. Fermin).—San Cristóbal de la Vega, **O.**
Estéban (D. Estanislao).—Gemenuño, **O.**
Estéban (D. Francisco).—Nieva, **O.**
Falcon (D. Leopoldo).—Coca, 2 **O.**
Frutos (D. Benito de).—Tabanera, **X.**
Frutos (D. Gabriel de).—Idem, **O.**
Frutos (D. Juan de).—Valtiendas, **X, O.**
Frutos (D. Mariano de).—Sacramenia, **O.**
Frutos (D. Rafael de).—Tabanera, **O.**
Fuente (D. Francisco de la).—Fuentesoto, **O.**
Fuente (D. Matías de la).—Valtiendas, **O.**
Fuente (D. Patricio de la).—Fuentesoto, **O.**
Fuentes (D. Andrés de).—Mozoncillo, **O.**
Fuentes (D. Baltasar).—Escarabajosa, **O.**
Fuentes (D. Tomás).—Idem, **O.**
Galan (D. Máximo).—Coca, **O.**
Galan (D. Trifon).—Nieva, **O.**
Gallego (D. Mateo).—Turégano, **O.**
Gallego (D. Tomás).—San Cristóbal, **O.**

García (D. Damian).—Nieva, **X.**
García (D. Isidro).—Aldehorno, **O.**
García (D. José).—Vallelado, **O.**
García (D. Justo).—Moraleja, **O.**
García (Doña (María).—Nieva, **X.**
García (D. Pedro).—Coca, **M.**
García (D. Pedro).—Nieva, **X.**
García (D. Rufino).—Escarabajosa, **O.**
García (D. Saturnino).—Moraleja, **O.**
García (D. Saturnino).—Turégano, **O.**
Gil (D. Fermin).—Navalmanzano, **O.**
Gil (D. Pedro).—Moraleja, **X**, 2 **O.**
Gomez (D. Bernabé).—Balisa, **O.**
Gomez (D. José).—Vallelado, **O.**
Gomez (D. Manuel).—Miguelañez, **O.**
Gonzalez (D. Anastasio).—Turégano, **O.**
Gonzalez (D. Francisco).—Montuenga, **O.**
Gonzalez (D. Francisco).—San Cristóbal, **O.**
Gonzalez (D. Juan).—Navalmanzano, **O.**
Gonzalez (D. Mariano).—Sacramenia, **O.**
Gonzalez (D. Nicanor).—Vallelado, **O.**
Gonzalez (D. Pablo).—Nava de la Asuncion, **O.**
Gonzalez (D. Pedro).—Idem, **O.**
Gonzalo (D. Nicasio).—Nieva, **X.**
Gozalo (D. Cipriano).—Miguelañez, **O.**
Gozalo (D. Eugenio).—Nieva, **O.**
Gozalo (D. Fabian).—Miguelañez, **O.**
Gozalo (D. Fermin).—Idem, **O.**
Gozalo (D. Juan).—Idem, **O.**
Gozalo (D. Laureano).—Dehesa-Mayor, **O.**
Hernandez (D. Hilario).—Montejo, **O.**
Hernandez Herranz (D. Dionisio).—Nieva, **M.**
Herranz (D. Felipe).—Mozoncillo, **O.**
Herranz (D. Julian).—Miguelañez, **O.**
Herranz (D. Leoncio).—Idem, **O.**
Herranz (D. Luciano).—Idem, **O.**
Herranz (D. Nemesio).—Nava de la Asuncion, **X.**
Herranz (D. Pantaleon).—Dehesa, **O.**
Herranz (D. Pedro).—Nava de la Asuncion, **O.**
Herranz (D. Ramon).—Miguelañez, **O.**
Herranz (D. Ramon).—Mozoncillo, **O.**
Herranz (D. Roque).—Nieva, **X.**
Herranz Monjas (D. Ignacio).—Balano, **M.**
Herranz Muñoz (D. Manuel).—Miguelañez, **M.**
Herrero (D. Ricardo).—Sanguillo, **O.**
Herrero (D. Sotero).—Vallelado, **O.**
Illanas (D. Atanasio).—Sanguillo, **O.**
Infanta (D. Ignacio de la).—Moraleja de Coca, 3 **X**, **O.**
Jimeno (D. Eulogio).—Coca, **O.**
Jubero (D. Gabriel).—Escarabajosa, **O.**
Laguna (D. Juan).—Narros, **O.**
Lázaro (D. Andrés).—Yanguas, **O.**
Lázaro (D. José).—Idem, **O.**
Lázaro (D. Mariano).—Sacramenia, **O.**
Lázaro (D. Nicolás).—Yanguas, **O.**
Lopez (D. Anastasio).—Nava de la Asuncion, **O.**
Lopez (D. Cayetano).—Idem, **X.**
Lopez (D. Francisco).—Nieva, **X.**
Lopez (D. Sebastian).—Balisa, **O.**
Lopez de Frutos (D. Pedro).—Idem, **M.**
Luengo (D. Antonio).—Idem, **O.**
Luengo (D. Luis).—Narros, **O.**
Luengo (D. Simon).—Aragoneses, **O.**
Llorente (D. Eleuterio).—Abades, **O.**
Llorente (D. José).—Coca, **X**, 2 **O.**
Llorente (D. Pedro).—Abades, **O.**
Llorente (D. Santiago).—Nava de la Asuncion, **O.**
Manso (D. Eduardo).—Yanguas, **O.**
Marina (D. Lino).—Tabanera, **O.**
Maroto (D. Gervasio).—Narros, **O.**
Martin (D. Benito).—Coca, **X**, **O.**
Martin (D. Dionisio).—Caballar, **O.**
Martin (D. Francisco).—Escarabajosa, **O.**
Martin (D. Francisco de).—Moraleja, **O.**
Martin (D. Julian).—Nava de la Asuncion, 2 **X**, **O.**
Martin (D. Lorenzo).—Coca, **O.**
Martin (D. Mariano).—Turégano, **O.**
Martin (D. Miguel).—Balisa, **X**, **O.**
Martin (D. Miguel).—Nava de la Asuncion, **X**, **O.**
Martin (D. Ramon).—Escarabajosa, **O.**
Martin (D. Silvestre).—San Cristóbal, **O.**
Martin (D. Sinforoso).—Nieva, **X**, **O.**
Martinez (D. Faustino).—Nava de la Asuncion, **X**, **O.**
Martinez (D. Francisco).—Navalmanzano, **O.**
Marrugan (D. Ángel).—Garcillan, **O.**
Matesanz (D. Bernardo).—Sanguillo, **O.**
Mayor (D. Pedro).—Aldehorno, **O.**
Mendizábal (D. Anacleto Miguel).—Sacramenia, **O.**
Merino (D. Hilario).—Sanguillo, **O.**
Miguel (D. Francisco).—...?..., **O.**
Minguela (D. Mariano).—Dehesa, **O.**
Monedero (D. Manuel).—Sanguillo, **O.**
Monedero (D. Pedro).—Idem, **O.**
Monés (D. Ramon).—Moraleja de Coca, **M**, **X.**
Monjas (D. Andrés de las).—Miguelañez, **O.**
Monjas (D. Isidro de las).—Idem, **O.**
Montes (D. Facundo).—Turégano, **O.**
Muñoz (D. Anselmo).—Coca, **O.**
Muñoz (D. Ignacio).—Narros, **O.**
Muñoz (D. Isidro).—Vallelado, **O.**
Muñoz (D. Pedro de la Paz).—Balisa, **O.**
Narros (Sr. Alcalde de).—Narros, **O.**
Nicolás (D. Lúcas de).—Aragoneses, **O.**
Palomo (D. Mariano).—Nava de la Asuncion, **O.**
Pascual (D. Fermin).—Dehesa, **O.**
Pascual (D. Mariano).—Idem, **O.**
Pedrezuela (D. Vicente).—Tabanera, **O.**
Pedro (D. Celestino de).—Nava de la Asuncion, **O.**
Pedro (D. Felipe de).—Nieva, **X**, **O.**
Pedro (D. Francisco de).—Narros, **O.**
Pedro (D. Gregorio de).—Idem, **O.**
Pedro (D. Juan de).—Idem, **O.**
Pedro (D. Manuel de).—Fuente el Olmo de Iscar, **O.**
Pedro (D. Maximino de).—Miguelañez, **O.**
Perez (D. Baldomero).—Turégano, **O.**
Perez (D. Ulpiano).—Yanguas, **O.**
Plaza (D. Pedro).—Aldehorno, **O.**
Quintano (Doña Inocencia).—Sacramenia, **O.**
Revuelta (D. Joaquin).—Mozoncillo, **O.**
Rincon (D. Venancio).—Coca, **O.**
Rivas (D. Pedro).—Segóvia, **M.**
River (Sra. Viuda de D. José).—Idem, **X.**
Rivera (D. Juan).—La Matilla, **O.**
Rivera (D. Sebastian).—Idem, **O.**
Rodriguez (D. Juan).—Nieva, **O.**
Rodriguez (D. Luis).—Coca, **O.**
Rogero (D. Melchor).—San Cristóbal, **O.**
Romano (Doña Severa).—Turégano, **O.**
Rubin de Celis (D. Juan Bautista).—Coca, **P.**
Rubio (D. Juan).—...?..., **O.**

Rubio (D. Justo).—Balisa, **O.**
Rubio (D. Leandro).—Idem, **O.**
Rubio (D. Luis).—...?..., **O.**
Rueda (D. Damian).—Montuenga, **O.**
Rueda (D. Prudencio).—Idem, **O.**
Rufas (D. Tomás).—Nieva, **O.**
Sagristan (D. Raimundo).—Fuentesoto, **O.**
Saiz (D. Eugenio).—Cozuelos, **O.**
Salgado (D. Manuel).—...?..., **X.**
Sancha (D. Francisco).—Fuentesoto, **O.**
Sanchez (D. Francisco).—Tabanera, **O.**
Sancho (D. Frutos).—Idem, **O.**
Sancho (D. Valentin).—Escarabajosa, **M.**
Santos (D. Domingo de).—Nava de la Asuncion, **O.**
Santos (D. Julian de).—Mozoncillo, **O.**
Sanz (D. Francisco).—Nava de la Asuncion, **O.**
Sanz (D. Gregorio).—...?..., **O.**
Sanz (D. Lorenzo).—Aldehorno, **O.**
Sanz (D. Manuel).—Navalmanzano, **O.**
Sanz (D. Mariano).—Nava de la Asuncion, **X.**
Sanz (D. Pedro).—Nieva, **X.**
Sanz Cabrero (D. Lorenzo).—Nava de la Asuncion, **M.**
Sanz Gonzalez (D. Mariano).—Idem, **P.**
Sanz Herrero (D. Mariano).—Idem, **P.**
Sebastian (D. Mariano).—Cozuelos, **O.**
Segovia (D. Apolinar).—Vallelado, **O.**
Segovia Perez (D. Tomás).—...?..., **O.**
Senin (D. Lorenzo).—Navalmanzano, **O.**
Sepúlveda (Sr. Conde de).—Nava de la Asuncion, 2 **X.**
Sobrados (D. José).—Miguelañez, **O.**
Sobrados (D. Miguel).—Idem, **O.**
Sombrero (D. Faustino).—Cozuelos, **O.**
Tejero (D. Fabian).—Miguelañez, **X.**
Toledano (D. Hilario).—Nava de la Asuncion, **X.**
Torrejo (D. Manuel).—Dehesa, **O.**
Tubero (D. Santiago).—Moraleja, **O.**
Valter (D. Alejandro).—Segóvia, 2 **X.**
Vaza (D. Dámaso).—Coca, **O.**
Velazquez (D. Manuel).—...?... **X.**
Velazquez (D. Pedro).—Coca, **O.**
Villagran (D. Fausto).—Nava de la Asuncion, **O.**
Yuste (D. Dionisio).—Coca, **O.**

CLASE 4.ª

Hernando (D. Francisco).—Nava de la Asuncion, **O.**
Herranz (Doña Josefa).—Nieva, **X.**
Infanta (D. Ignacio de la).—Moraleja, **O.**
Martin (D. Francisco Bernardo).—Nava de la Asuncion, **X.**
Martin (D. Gregorio).—Segóvia, **X.**
Matute (D. Benito).—Tabaneras, **O.**
Palomares (D. Antonio).—Nieva, **O.**
Pedro (D. Celestino de).—Nava de la Asuncion, **O.**
Rodriguez (D. Manuel).—Moraleja, **O.**
Sanz (D. Pablo Salvador).—Aldehorno, **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.*
Abel Segoviano (D. Ciriaco).	Vino blanco.	»	»	»
Aceves (D. Anacleto).	Idem id.	20	»	21'70
Acosta (D. José).	Idem id.	»	»	»
Agrícola (Colonia).	Idem.	»	»	»
Aguado (D. Camilo).	Idem id.	»	»	»
Aguado (D. Ildefonso).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Albertos (D. Eugenio de)	Idem blanco.	8	»	18'60
Aldama (D. Pedro).	Idem id.	»	»	»
Alfaro (D. Agustin).	Idem id.	1.290	»	23'25
Idem.	Idem tinto.	1.290	»	23'25
Alonso (D. Agustin).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Alonso (D. Bernardo).	Idem blanco.	»	»	»
Alonso (D. Gregorio Pascual).	Idem comun.	»	»	»
Alonso y Estéban (Don Gabriel).	Idem blanco.	5	»	18'60
Álvarez (D. Felipe).	Idem comun.	»	»	»
Álvarez (D. Pascual).	Idem id.	»	»	»
Álvarez (D. Santos).	Vinagre.	»	»	»
Álvaro (D. Clemente).	Vino ojo de gallo.	7	»	7'75
Álvaro (D. Francisco).	Idem tintillo.	7	»	7'75
Alvaro (D. Zoilo).	Idem ojo de gallo.	8	»	7'75
Andrés (D. Antonino).	Idem tinto.	»	»	»
Andrés (D. Tomás de).	Idem albillo.	»	»	»
Antonio de Antonio (Don Faustino).	Idem comun.	»	»	»
Arcones (D. Miguel).	Idem ojo de gallo.	96	»	21'70
Arévalo (D. Laureano).	Idem blanco.	»	»	15'50
Arévalo (D. Miguel).	Idem id.	»	»	15'50
Arnal (D. Juan).	Vino blanco.	»	»	»
Arranz (D. Gil).	Idem blanquillo.	16	»	17'05
Arribas (D. Alejo).	Idem blanco.	»	»	»
Arribas (D. Antonio).	Idem comun.	»	»	»
Arribas (D. Cárlos).	Idem id.	»	»	»
Arribas (D. Dionisio).	Vinagre.	»	»	»
Arribas (D. José).	Vino blanco.	»	»	»
Arribas (D. Leoncio).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Arribas (D. Miguel).	Idem comun.	»	»	»
Arribas (D. Romualdo).	Idem blanco.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Arribas (D. Santiago).	Vino blanco.	»	»	»
Avila (D. Felipe).	Idem id.	12	»	18'60
Bartolino (D. Manuel).	Idem comun.	»	»	»
Bartolomé (D. Manuel).	Idem tinto.	11	»	15'50
Barral (D. Pedro).	Idem comun.	»	»	»
Barrio (D. Hilarion).	Idem id.	»	»	»
Barrio (D. Martin).	Idem id.	»	»	»
Barrio (D. Norberto del)	Idem blanquillo.	7	»	7'75
Barrio (D. Valentin del)	Idem comun.	»	»	»
Bermejo (D. Dámaso).	Idem blanco.	»	»	»
Bernabé (D. Gregorio).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Bernabé (D. Pablo).	Idem id.	»	»	»
Bernabé (D. Pedro).	Idem id.	»	»	»
Bernardos (Sr. Alcalde de).	Idem comun.	»	»	»
Berrocal (D. Santiago).	Idem id.	»	»	»
Blanco (D. Juan).	Idem blanco.	»	»	»
Blanco (D. Justo).	Idem id.	3	»	23'25
Blanco (D. Leoncio).	Idem id.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Blanco (D. Leoncio).	Vino arropado.	»	»	»
Borreguero (D. Francisco).	Idem comun.	»	»	»
Borreguero (D. Miguel).	Idem id.	»	»	»
Buenhombre (D. Pascual de).	Idem.	»	»	»
Cabrero (D. Andrés).	Idem tinto.	»	»	»
Calle (D. Vitorino de la)	Idem blanco.	»	»	»
Cámara (D. Gregorio de la).	Idem tinto.	»	»	»
Casado (D. Mariano).	Idem blanco.	48	»	18'60
Casado (D. Vicente).	Vinagre.	»	»	»
Casanova (D. Luis).	Vino.	»	»	»
Casanova (D. Miguel).	Idem blanco.	»	»	»
Casto (D. Juan).	Idem id.	»	»	»
Castro (D. Víctor).	Idem id.	»	»	»
Idem.	Idem ojo de gallo.	»	»	24'80
Caz (D. Melchor del).	Idem comun.	»	»	»
Cazurro (D. Florencio).	Idem blanco.	»	»	»
Cerezo (D. Manuel).	Vinagre.	»	»	»
Codorniz (Sr. Alcalde de)	Vino blanco.	»	»	»
Chamorro (D. José).	Idem id.	»	»	»
Delgado (D. José).	Idem de pasto.	60	»	21
Diez y Benito (D. Vicente).	Idem blanco comun.	»	»	»
Domingo (D. Ramon).	Vinagre.	»	»	»
Domingo Gonzalez (Don Narciso).	Vino comun.	»	»	»
Escobar Gonzalez (Don Fermin).	Idem id.	32	»	30
Estéban (D. Estanislao).	Idem ojo de gallo.	11	»	27
Estéban Arribas (Don Francisco).	Idem blanco comun.	»	»	»
Falcon (D. Leopoldo).	Idem id. id.	»	»	»
Idem.	Idem tinto supurado.	»	»	»
Francisco (D. Tomás).	Vinagre.	»	»	»
Frutos (D. Juan de).	Vino tinto comun.	»	»	»
Frutos Andrés (D. Mariano de).	Idem id.	»	»	»
Frutos Molinero (D. Benito de).	Idem agrete.	8	»	16'50
Frutos Peña (D. Juan de).	Idem blanco comun.	»	»	16'50
Frutos Redondo (Don Gabriel de).	Idem agrete.	8	»	16'50
Frutos Redondo (D. Rafael de).	Idem id.	»	»	16'50
Fuente (D. Francisco de la).	Idem tinto comun	»	»	»
Fuente (D. Patricio de la)	Idem id.	»	»	»
Fuente Frutos (D. Matías de la).	Idem blanco id.	»	»	»
Fuentes (D. Baltasar).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Fuentes (D. Tomás).	Idem id. id.	»	»	»
Fuentes Sanz (D. Andrés de).	Idem blanco comun.	»	»	»
Galán (D. Máximo).	Idem id. id.	»	»	»
Galán Marugan (Don Trifon).	Idem id. id.	»	»	»
Gallego (D. Tomás).	Idem comun.	20	»	30
Idem.	Vinagre id.	20	»	30
Gallego Perez (D. Mateo)	Vino comun.	»	»	»
García (D. Damian).	Idem blanco.	»	»	»
García (D. José).	Idem id. comun.	»	»	»
García (D. Justo).	Idem ojo de gallo.	20	»	16'50
García (Doña María).	Idem.	»	»	»
García (D. Pedro).	Idem blanco comun.	»	»	»
García (D. Saturnino).	Idem id. id.	25	»	16'50
García (D. Saturnino).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
García Bolletor (D. Rufino).	Idem id. id.	»	»	»
García Borreguero (Don Saturnino).	Vino comun.	»	»	»
García Calvo (D. Isidro).	Idem.	»	»	»
García Galan (D. Pedro)	Idem blanco comun.	»	»	»
Gil Bernabé (D. Pedro).	Idem id.	165	»	21
Idem.	Idem ojo de gallo.	165	»	21
Gil Sanz (D. Fermin).	Idem blanco.	»	»	24'50
Gomez (D. José).	Idem id. comun.	»	»	»
Gomez (D. Manuel).	Idem blanco.	»	»	»
Gomez Marugan (Don Bernabé).	Idem id.	5	»	25'50
Gomez Medina (D. Mariano).	Vinagre.	»	»	»
Gonzalez (D. Francisco)	Vino.	»	»	15
Gonzalez (D. Juan).	Idem blanco.	4	»	22'50
Gonzalez (D. Nicanor).	Idem id. comun.	»	»	»
Gonzalez Casado (Don Pablo).	Idem id. id.	»	»	»
Gonzalez Cuellar (Don Pedro).	Idem id. id.	»	»	»
Gonzalez Izquierdo (Don Francisco).	Idem comun.	20	»	30
Gonzalez Quintana (Don Mariano).	Idem tinto.	»	»	»
Gonzalez Santiuste (Don Anastasio).	Idem comun.	»	»	»
Gonzalo (D. Nicasio).	Idem blanco comun.	»	»	»
Gozalo (D. Cipriano).	Idem id. id.	»	»	15
Gozalo (D. Eugenio).	Idem id.	»	»	»
Gozalo (D. Fabian).	Idem id. comun.	»	»	15
Gozalo (D. Fermin).	Idem id. id.	»	»	15
Gozalo (D. Juan).	Idem id. id.	»	»	15
Gozalo R. (D. Laureano)	Idem id. de pasto.	»	»	21
Hernandez (D. Hilario).	Vino blanco.	5	»	24
Hernandez (D. Juan).	Alcohól ordinario.	»	»	90
Hernandez (D. Rafael).	Idem id.	»	»	72
Hernandez Herranz (D. Dionisio).	Vino blanco.	»	»	»
Hernando (D. Francisco)	Aguardiente de uva.	»	»	»
Herranz (Doña Josefa).	Idem.	»	»	»
Herranz (D. Julian).	Vino blanco comun.	»	»	15
Herranz (D. Leoncio).	Idem id. id.	»	»	15
Herranz (D. Luciano).	Idem id. id.	»	»	15
Herranz (D. Ramon).	Idem id. id.	»	»	15
Herranz Álvarez (D. Felipe).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Herranz Chamorro (Don Roque).	Idem blanco comun.	»	»	»
Herranz Escorial (D. Ramon).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Herranz Miguel (D. Nemesio).	Idem blanco comun.	»	»	»
Herranz Miguel (D. Pedro).	Idem id. id.	»	»	»
Herranz Monjas (D. Ignacio).	Idem blanquillo.	5	»	9
Herranz Muñoz (D. Manuel).	Idem blanco comun.	»	»	15
Herrero (D. Ricardo).	Idem comun.	»	»	»
Herrero Carpintero (Don Sotero).	Idem blanco comun.	»	»	»
Herrero Sanz (D. Pantaleon).	Idem id. id.	6	»	21
Illanas (D. Atanasio).	Idem.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Infanta (D. Ignacio de la)	Vino blanco comun.	»	»	»
Idem.	Idem id.	»	»	13'50

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. Pesetas.
Infanta (D. Ignacio de la)	Vino ojo de gallo.	»	»	»
Idem.	Idem id. arropado	»	»	»
Jimeno (D. Eulogio).	Idem blanco comun.	»	»	»
Jubero (D. Gabriel).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Laguna Alonso (Don Juan).	Idem blanco comun.	6	»	18
Lázaro Martin (D. Andrés).	Idem comun.	»	»	»
Lázaro Martin (D. José).	Idem id.	»	»	»
Lázaro Martin (D. Nicolás).	Idem id.	»	»	»
Lázaro Perez (D. Mariano).	Idem id. blanco.	»	»	»
Lopez Bernal (D. Anastasio).	Idem id. id.	»	»	»
Lopez de Frutos (D. Pedro).	Idem id. id.	40	»	25'50
Lopez de Frutos (D. Sebastian).	Idem id. id.	33	»	25
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Lopez Gomez (D. Cayetano).	Vino blanco comun.	»	»	»
Lopez Manso (D. Francisco).	Idem id. id.	»	»	»
Luengo (D. Simon).	Idem color guinda	»	»	»
Luengo Maroto (D. Luis)	Idem blanco comun.	44	»	18
Luengo Villatero (D. Antonio).	Idem id.	6	»	24'30
Llorente (D. José).	Idem comun blanco.	1.280	»	93'72
Idem.	Idem id. tinto.	1.280	»	»
Idem.	Idem arropado ó cocido.	1.280	»	»
Llorente (D. Pedro).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Llorente Bravo (D. Eleuterio).	Idem id. id.	»	»	»
Llorente García (D. Santiago).	Vinagre.	»	»	»
Idem.	Vino blanco supurado 1872.	»	»	»
Manso Gonzalez (Don Eduardo).	Idem comun.	»	»	»
Marina Bernabé (Don Lino).	Idem agrete.	40	»	16'50
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Maroto Gil (D. Gervasio)	Vino blanco comun.	3	»	18
Martin (D. Benito).	Idem id. id.	1.280	»	93'72
Idem.	Idem tinto id.	1.280	»	»
Idem.	Idem arropado.	1.280	»	»
Martin (D. Dionisio).	Idem comun.	»	»	»
Martin (D. Francisco).	Idem id. blanco.	»	»	16'50
Martin (D. Francisco Bernardo).	Aguardiente de uva.	»	»	»
Martin (D. Francisco de)	Vino ojo de gallo.	»	»	»
Martin (D. Gregorio).	Grok, agua de Seltz, etc.	»	»	»
Martin (D. Julian).	Varias clases.	»	»	»
Martin (D. Lorenzo).	Vino cocido al tercio.	»	»	»
Martin (D. Mariano).	Idem comun.	»	»	»
Martin (D. Ramon).	Idem id. blanco.	»	»	»
Martin Gomez (D. Miguel).	Idem ojo de gallo.	»	»	30
Idem.	Idem blanco de postre.	»	»	24'30
Martin Herrero (D. Silvestre).	Idem comun.	»	»	30
Martin Martin (D. Miguel).	Idem blanco comun 1872.	»	»	»
Idem.	Idem id. id.	»	»	»
Martin Marugan (D. Sinforoso).	Vino blanco comun.	»	»	»
Martinez (D. Francisco).	Idem id.	4	»	22'50
Martinez Serrano (Don Faustino).	Idem id. comun.	»	»	»
Marugan (D. Angel).	Idem ojo de gallo.	33	»	16'50
Matesanz (D. Bernardo)	Idem comun.	»	»	»
Matute Hijoso (D. Benito).	Aguardiente de orujo.	»	»	60
Mayor Gete (D. Pedro).	Vino.	»	»	»
Mendizábal (D. Anacleto Miguel).	Idem tinto.	»	»	»
Merino (D. Hilario).	Idem id.	»	»	»
Miguel (D. Francisco).	Idem blanco.	»	»	»
Minguela Gozalo (D. Mariano).	Idem blanco de pasto.	66	»	24
Monedero (D. Manuel).	Idem comun.	»	»	»
Monedero (D. Pedro).	Idem id.	»	»	»
Monedero (D. Ramon).	Idem id.	»	»	»
Mones (D. Ramon).	Idem arropado.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	24
Monjas (D. Andrés de las).	Vino blanco comun.	»	»	15
Monjas (D. Isidro de las)	Idem id.	»	»	»
Montes Delgado (D. Facundo).	Idem comun.	»	»	»
Muñoz (D. Anselmo).	Idem id.	»	»	»
Muñoz (D. Pedro de la Paz).	Idem blanco comun.	23	»	25'50
Muñoz y Muñoz (D. Ignacio).	Idem id. id.	5	»	18
Muñoz del Ser (D. Isidoro).	Idem id. id.	»	»	»
Narros (Sr. Alcalde de).	Idem id.	»	»	»
Nicolás (D. Lúcas de).	Idem comun color guinda.	»	»	»
Palomares (D. Antonio).	Aguardiente.	»	»	»
Palomo Herranz (D. Mariano).	Vino blanco comun.	»	»	»
Pascual (D. Mariano).	Idem id. id.	6	»	24
Pascual Muñoz (D. Fermin).	Idem id. id.	12	»	24
Pedrezuela Gomez (Don Vicente).	Idem agrete.	3	»	15'30
Pedro (D. Francisco de)	Idem blanco comun.	»	»	18
Pedro (D. Maximino de)	Idem id. id.	»	»	15
Pedro Gonzalez (D. Celestino de).	Idem id. id.	»	»	»
Idem.	Rosoli de Aguardiente de 16°.	»	»	»
Pedro Herrero (D. Felipe de).	Vino blanco comun.	»	»	»
Pedro Martin (D. Manuel de).	Idem id. id.	»	»	»
Pedro Muñoz (D. Gregorio de).	Idem id. id.	10	»	18
Pedro Muñoz (D. Juan de).	Idem id. id.	6	»	18
Perez García (D. Baldomero).	Idem comun.	»	»	»
Perez Martin (D. Ulpiano).	Idem id.	»	»	»
Plaza Calles (D. Pedro).	Idem.	»	»	»
Quintano y Frutos (Doña Inocencia).	Idem tinto.	»	»	»
Ramos (D. Rufino).	Vinagre.	»	»	»
Revuelta y Revuelta (D. Joaquin).	Vino ojo de gallo.	»	»	»
Rincon (D. Venancio).	Idem blanco comun.	»	»	»
Rivas (D. Pedro).	Idem.	34	»	30

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
River (Sra. Viuda de D. José).	Vino tinto comun.	»	»	»
Rivera Gomez (D. Juan)	Idem ojo de gallo.	11	»	7'50
Rivera Matesen (D. Sebastian).	Idem blanquillo.	10	»	7'50
Rodriguez (D. Juan).	Vinagre.	»	»	»
Rodriguez (D. Luis).	Vino blanco comun.	»	»	»
Rodriguez (D. Manuel).	Aguardiente de orujo.	»	»	»
Rodriguez Rubio (Don Juan).	Vino blanco comun.	»	»	»
Rogero (D. Melchor).	Idem comun.	33	»	30
Idem.	Vinagre id.	»	»	30
Rojo Martin (D. Julian).	Idem.	»	»	»
Romano Espinar (Doña Severa).	Vino comun.	»	»	»
Rubin de Celis (D. Juan Bautista).	Idem tinto comun.	»	»	»
Rubio (D. Juan).	Idem.	»	»	»
Rubio (D. Luis).	Idem.	»	»	»
Rubio Heredero (Don Justo).	Idem blanco id.	6	»	25'50
Rubio Palominos (Don Leandro).	Idem id. id.	6	»	25'50
Rueda (D. Damian).	Idem tinto.	20	»	15
Rueda (D. Prudencio).	Idem.	8	»	15
Rufas Casas (D. Tomás).	Idem blanco comun.	»	»	»
Segristan (D. Raimundo)	Idem tinto id.	»	»	»
Saiz (D. Eugenio).	Idem blanco id.	»	»	»
Salgado (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	»
Sancha (D. Francisco).	Idem id. id.	»	»	»
Sanchez Laseme (Don Francisco).	Idem agrete.	6	»	16'50
Sancho (D. Valentin).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Sancho Anton (D. Frutos).	Idem agrete.	8	»	16'50
Santos (D. Julian de).	Idem blanco.	»	»	»
Santos Gonzalez (Don Domingo).	Idem id. comun.	»	»	»
Sanz (D. Gregorio).	Idem tinto.	»	»	»
Sanz (D. Manuel).	Vino tinto.	8	»	22'50
Sanz (D. Mariano).	Idem blanco.	»	»	»
Sanz (D. Pablo Salvador).	Aguardiente de orujo.	»	»	»
Sanz Bajo (D. Lorenzo).	Vino.	»	»	»
Sanz Cabrero (D. Lorenzo).	Idem blanco 1875.	»	»	»
Sanz de Frutos (D. Francisco).	Idem id. comun.	»	»	»
Sanz de Frutos (D. Pedro).	Idem id. id.	»	»	»
Sanz Gonzalez (D. Mariano).	Idem id. id.	»	»	»
Sanz Herrero (D. Mariano).	Idem id. supurado de 1870.	»	»	»
Idem.	Idem id. comun.	»	»	»
Sebastian (D. Mariano).	Idem id. id.	»	»	»
Segovia (D. Apolinar).	Idem id. id.	»	»	»
Senin (D. Francisco).	Vinagre.	8	»	22'50
Senin (D. Lorenzo).	Vino blanco.	»	»	»
Sepúlveda (Sr. Conde de).	Idem ojo de gallo.	»	»	»
Idem.	Idem blanco.	»	»	»
Sobrados (D. José).	Idem id. comun.	»	»	15
Sobrados (D. Miguel).	Idem id. id.	»	»	15
Sombrero (D. Faustino).	Idem id. id.	»	»	»
Tejero (D. Fabian).	Idem id. id.	»	»	»
Toledano (D. Hilario).	Idem id.	»	»	»
Torrejo Arévalo (D. Manuel).	Idem id. de pasto.	15	»	24
Tubero (D. Santiago).	Idem ojo de gallo.	»	»	15
Valter (D. Alejandro).	Cerveza alemana de limon.	»	»	»
Idem.	Idem de naranja.	»	»	»
Vaza (D. Dámaso).	Vino blanco comun.	»	»	»
Velazquez (D. Manuel).	Idem id.	»	»	»
Velazquez (D. Pedro).	Idem id. comun.	»	»	»
Villagran Cuellar (Don Fausto).	Idem id. id.	»	»	»
Yuste (D. Dionisio).	Idem id. id.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	310
Produccion anual	1.966
Existencias disponibles	»
Precio medio	20'99

FALTAN.

Datos de produccion	240
— de cantidades disponibles	310
— de precios	209

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Segóvia, por sus condiciones climatológicas, es una de las ménos favorecidas para el cultivo de la vid, en la Península. Los vinos expuestos, en general, no han podido resistir el trasporte ni la instalacion; pero demuestran evidentemente que tienen todos los vicios de naturaleza y elaboracion posibles. Escasos ejemplares, en buen estado, demuestran, cuando más, que en exposiciones topográficas favorecidas, podrian producirse vinos para el consumo local. —Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 6 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. 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	3926	Abel Segoviano (D. Ciriaco).	Nava de la Asuncion.	Comun blanco de 1876.	12'5	5'30	2'05															
2	3948	Arévalo Gonzalo (D. Miguel).	Miquelañez.	Blanco comun.	11'6	4'68	1'29	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	19'10	Gris carb. pulv.	5'42 (1)	I. Magn. Ab.—Sulf. silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. y clor. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
3	3974	Blanco (D. Leoncio).	Coca.	Comun de la cosecha de 1876.	12'6	5'02	Trazas.	»	»	»	»	»	»	x	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	16'72	Gris carb. pulv.	4'40	I. Magn. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Fosf. y clor. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Reg.—Fosf. Ind.
4	4013	García (D. Pedro).	Nieva.	Blanco comun.	12'5	5'30	4'59															
5	4044	Hernandez Herranz (D. Dionisio).	Idem.	Idem id.	11'6	4'27	2'01															
6	4066	Lopez Frutos (D. Pedro).	Balisa.	Vino blanco.	10'5	8'35	Trazas.															
7	4130	Rivas (D. Pedro).	Segovia.	Tinto comun de 1876.	14'3	4'54	2'59															
8	4147	Sancho Marina (D. Valentin).	Escarabajosa de Cabezas.	Vino.	12'6	5'47	1'15	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con alguna faja roja muy marcada.	18'16	Blanquecina gran.	2'10	I. Fosf. clor. pot. y magn. Reg.—Sulf. y silic. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
9	4153	Sanz Cabrero (D. Lorenzo).	Nava de la Asuncion.	Comun blanco de 1875.	12'5	4'11	2'75															
10	4156	Sanz Gonzalez (D. Mariano)	Idem.	Idem id. de 1876.	12'5	4'65	1'68															
11	4157	Sanz Herrero (D. Mariano).	Idem.	Blanco supurado 1870.	6'5	Trazas.	Trazas.															

(1) Inexactas.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.
De 6,5 á 7	1
10 á 11	1
11 á 12	2
12 á 13	6
14 á 15	1
Suma	11

RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato de sosa por litro.	Núm. de vinos.
De 4 á 5	5
5 á 6	4
8 á 9	1
Suma	10

MATERIA COLORANTE. Vino coloreado	Por	Núm. de vinos.

MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 16,72 á 20	3
Suma	3

CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 2,10 á 3	1
4 á 5	1
5 á 6	1
Suma	3

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Juan Bautista Rubin de Celis	Coca	Tinto	Medalla de perfeccion.
D. Mariano Sanz Gonzalez	Nava de la Asuncion	Blanco abocado	Idem.
D. Mariano Sanz Herrero	Idem	Idem supurado de 1870	Idem.
D. Ciriaco Abel Segoviano	Idem	Blanco	Diploma de mencion.
D. Miguel Arévalo	Miguelañez	Idem	Idem.
D. Leoncio Blanco	Coca	Idem	Idem.
D. Pedro García	Idem	Idem	Idem.
D. Dionisio Hernandez Herranz	Nieva	Idem	Idem.
D. Ignacio Herranz Monjas	Balano	Blanquillo	Idem.
D. Manuel Herranz Muñoz	Miguelañez	Blanco	Idem.
D. Pedro Lopez de Frutos	Balisa	Idem de pasto	Idem.
D. Ramon Mones	Moraleja de Coca	Idem	Idem.
D. Pedro Rivas	Segóvia	Vino	Idem.
D. Valentin Sancho	Escarabajosa de Cabezas	Ojo de gallo	Idem.
D. Lorenzo Sanz Cabrero	Nava de la Asuncion	Blanco de 1875	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.
Abádes	»	»	»	»	2	2
Aldehorno	»	»	»	»	6	6
Aragoneses	»	»	»	»	3	3
Arconcillo (Arcones)	»	»	»	1	»	1
Balano	»	»	1	»	»	1
Balisa	»	»	1	1	9	11
Bernardos	»	»	»	»	1	1
Caballar	»	»	»	»	2	2
Coca	»	1	2	2	20	25
Codorniz	»	»	»	»	1	1
Cozuelos de Fontidueña	»	»	»	»	4	4
Dehesa	»	»	»	»	8	8
Dehesa Mayor	»	»	»	»	1	1
Escarabajosa de Cabezas	»	»	1	»	11	12
Fuente el Olmo de Iscar	»	»	»	»	3	3
Fuentesoto	»	»	»	1	6	7
Garcillan	»	»	»	»	1	1
Gemenuño	»	»	»	»	1	1
Matilla (La)	»	»	»	»	6	6
Miguelañez	»	»	2	1	16	19
Montejo de Arévalo	»	»	»	1	2	3
Montuenga	»	»	»	»	4	4
Moraleja de Coca	»	»	1	5	10	16
Mozoncillo	»	»	»	»	5	5
Muñopedro	»	»	»	»	2	2
Narros	»	»	»	1	10	11
Nava de la Asuncion	»	2	2	12	16	32
Navalmanzano	»	»	»	»	8	8
Nieva	»	»	1	12	11	24
Orejana	»	»	»	»	2	2
Rebollo	»	»	»	»	2	2
Sacramenia	»	»	»	»	7	7
San Cristóbal de la Vega	»	»	»	»	7	7
Sanguillo de Cabezas	»	»	»	»	8	8
Segóvia	»	»	1	5	»	6
Tabanera la Luenga	»	»	»	1	7	8
Turégano	»	»	»	4	12	16
Vallelado	»	»	»	»	7	7
Valtiendas	»	»	»	»	3	3
Vegafria	»	»	»	»	1	1
Villacastin	»	»	»	»	1	1
Yanguas	»	»	»	»	5	5
Totales	»	3	12	47	231	293

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Agrete	»	»	»	1	6	7
	Arropado	»	»	»	4	»	4
	Blanco	»	2	9	22	115	148
	Blanquillo	»	»	1	»	3	4
	Cerveza	»	»	»	2	»	2
	Cocido	»	»	»	»	1	1
	Color guinda	»	»	»	»	2	2
	Ojo de gallo	»	»	1	4	28	33
	Tintillo	»	»	»	»	1	1
	Tinto	»	1	1	11	68	81
4.ª	Aguardiente	»	»	»	2	6	8
	Gaseosas	»	»	»	1	»	1
	Rosoli de aguardiente	»	»	»	»	1	1
	Totales	»	3	12	47	231	293

PROVINCIA DE ÁVILA.

MEMORIA

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

Para evidenciar, corregir y detallar convenientemente los datos numéricos que son el resultado de las relaciones suministradas por los respectivos municipios de esta provincia, en cuyas jurisdicciones hay produccion vinícola, menester sería que fuera compatible la mision del que suscribe, con la inmediata inspeccion de los aparatos y procedimientos que se emplean para conseguir los productos comprendidos en el programa de la próxima Exposicion nacional vinícola; y supongo necesario el exámen ocular de la industria enológica; porque repetidas veces he tenido ocasion de observar, cuando oficialmente se han pedido datos relativos á la riqueza de los pueblos, en cualquiera de su manifestaciones, marcadísimas tendencias á la ocultacion, con el propósito de evitar un nuevo impuesto.

Las relaciones locales prueban de una manera concluyente lo ilógico de las declaraciones municipales, cuyos datos numéricos ni siquiera satisfacen á la razon, y una vez más aseveran la opinion de sus omisiones.

Es evidente que todo cosechero que figure en el resúmen de la Seccion 1.ª del programa, debe estarlo igualmente en los de la 2.ª y 5.ª; porque no se concibe que un vinicultor carezca de materias primas de que obtener los productos de su industria, y de aparatos para elaborarlos y conservarlos; pues bien, segun dichos datos oficiales, en la Seccion 1.ª hay un total de 3.123 productores de vinos, alcohóles y vinagres, únicos caldos que se elaboran en la provincia; mientras que en la Seccion 2.ª sólo se hallan 48, y estos son fabricantes de aparatos y útiles con destino á la vinificacion, y 325 de los comprendidos en la Seccion 5.ª

Compárense los resultados numéricos que preceden, y se observará que 3.123 productores de caldos carecen por completo, segun los mismos datos, de productos que sirvan como materias primas, y sólo 325 emplean aparatos en las múltiples operaciones de elaboracion y conservacion; sin que pueda suponerse que unos mismos útiles sirvan á distintos cosecheros, porque son simultáneas sus aplicaciones, como simultánea es tambien la vendimia en los pueblos, y hasta en las zonas productoras. Con estos precedentes, necesariamente hay que admitir los decididos propósitos de ocultar, que inútilmente he procurado destruir, manifestando repetidas veces, oficial y extraoficialmente, que la mision de los Ingenieros agrónomos y la índole de los servicios á ellos encomendados, no solo no tienen relacion alguna con el Fisco, sino que su principal objeto es favorecer y aumentar la produccion.

Hecha esta ligera comparacion de números procedentes de los datos oficiales, cuyos resúmenes, conformes con las relaciones locales, he juzgado oportuno no modificar, por más que algunos fundadamente debieran alterarse, procede el exámen, por Secciones y clases, para fijar á cada grupo su verdadero valor, señalar las omisiones que se adviertan y los datos extraoficiales con que pudieran llenarse.

SECCION 1.ª

En esta Seccion figuran 3.123 productores de caldos, de los que 182 corresponden al partido judicial de Avila, 397 al de Arévalo, 2.267 al de Arenas y 275 al de Cebreros.

Los procedentes del partido de Avila, son:

De mostos	24
De vino comun blanco	146
De id. id. tinto	3
De alcohóles	6
De vinagre	3

Es costumbre en este partido dar al consumo los vinos en la forma que resultan de la primera fermentacion, y ántes que llegue la primavera, sin duda por temor de que sufran, con riesgo de perderse, la temperatura de los meses mayores; por consiguiente, los 24 productores de mostos y los 149 de vinos debieran figurar en la misma casilla, porque unos y otros tienen dualidad de caractéres.

No ménos general es tambien que los cosecheros de vino lo sean á la vez de alcohól, producto que obtienen destilando los orujos, bagazos y vinazas, materiales que es bien sabido posee todo vinicultor, y por esta razon no es exagerado suponer que los seis productores de alcohóles que en la relacion figuran, debieran estar aumentados hasta el número de los de mostos y vinos.

Con respecto á la produccion de vinagres, puede asegurarse que no constituye industria en este partido; sino que los cosecheros en cuyos vinos se inicia la fermentacion acética, la complementan trasvasando éstos á tinajas en que conservan madres de vinagres de años anteriores. Es evidente, por lo tanto, que consiguen el producto contra su voluntad; pero áun así, siempre resulta que serán más de tres los cosecheros de vinagre en el partido de Avila, por la facilidad con que sobreviene la acetificacion de los vinos.

Corresponden al partido de Arévalo 397 productores:

De mosto	39
De vino comun blanco	278
De id. id. tinto	3
De alcohóles	23
De vinagre	54

Bastantes analogías existen entre los productos de este partido y los del de Avila, y no ménos identidad se observa en los procedimientos y utiles que para elaborarlos emplean. Hay, sin embargo, en el partido de Arévalo, los pueblos que se distinguen por la mayor cantidad que cosechan y por la riqueza alcohólica de sus vinos, y vinicultores con utensilios perfeccionados que consiguen caldos de las mejores cualidades.

Los 39 cosecheros de mostos que figuran, lo son en el mismo concepto que se ha indicado para los de Ávila: dan sus caldos al consumo antes que termine la primera fermentacion; pero siempre poseen caractéres de los que al vino son peculiares.

De los 284 cosecheros de vinos que en este partido se relacionan, la mayoría dan al consumo este producto en la forma que resulta de la fermentacion tumultuosa, y el resto comunmente, los cosecheros en mayor escala, lo trasiegan, azufrando las cubas, y si es necesario, lo conservan de unos años para otros.

Veintitres son los productores de alcohól que figuran en este partido, y no hay para qué repetir lo dicho con referencia á los de Ávila: aquí, lo mismo que allí, todo cesechero de vinos tiene orujos, bagazos, madres y vinazas, é igualmente los destila para conseguir alcohóles.

Son 54 los productores de vinagre en este partido, é indudablemente lo son en la misma forma y por idénticas causas que se ha indicado para los de Ávila; sin embargo, la mayor riqueza alcohólica de los vinos de muchos pueblos del partido que nos ocupa, los hace más conservables y ménos expuestos á la acetificacion; por esta razon, no debe aplicarse la tésis general establecida anteriormente.

Los productores pertenecientes al partido de Arenas, son:

De mostos	3
De madres	3
De vino comun blanco	40
De id. id. tinto	1.044
De id. licoroso blanco	17
De id. generoso id.	24
De alcohóles	643
De vinagres	528

No se cónoce en este partido cosechero alguno que se dedique á elaborar mostos que hayan de servir como materia prima á otros industriales; lo que sí sucede es que muchos dan al consumo sus caldos en el estado que resultan de la primera fermentacion, y áun algunos antes que ésta termine, paralizándola con el descenso de temperatura, para que el líquido se clarifique.

Los tres que figuran como productores de madres, probablemente se refieren á los residuos acetificados que, para producir vinagre, conservan de un año para otro.

Con referencia á los productores de vinos, sólo hay que agregar que, los que lo son con las denominaciones de vinos licorosos y generosos, proceden de uva moscatel y se conocen con este nombre.

Los alcohóles en este partido, como en los demas pueblos productores de esta provincia, resultan de destilar los resíduos de la fabricacion de los vinos; y las tres denominaciones con que se les designa, proceden de ser simplemente destilados, de sufrir una segunda destilacion ó rectificacion, ó de que ésta se haga con la adicion de anís.

Ménos general que en los partidos de Ávila y Arévalo, es en el de Arenas la produccion de alcohóles, porque muchos, en vez de este producto, obtienen de los resíduos del vino lo que se llama aguapié.

Los vinagres, que se indican con la procedencia de vinos, son consecuencia de las cantidades de éstos que se agrian, y los de orujo se elaboran fermentando, hasta su acetificacion, los resíduos procedentes de la vinificacion, y adicionándoles despues cantidades de agua en relacion con la riqueza acética que les suponen.

Comprende el partido de Cebreros los siguientes productores:

De vino comun blanco	11
De id. id. tinto	157
De id. blanco generoso	14
De alcohóles	75
De vinagres	18

Los productores de este partido, cuya identidad de caldos, procedimientos y costumbres son comunes con los del de Arenas, admiten tambien idénticas consideraciones á las hechas con relacion al partido anterior.

SECCION 2.ª

Sólo figuran en esta Seccion 48 fabricantes de útiles destinados á la vinificacion, y tan escaso número corresponde á los partidos de Arenas y Cebreros, en la forma siguiente:

ARENAS.		CEBREROS.	
Clase 8.ª	12	Clase 8.ª	9
Clase 9.ª	2	Clase 10.ª	3
Clase 10.ª	8	Clase 11.ª	1
Clase 11.ª	13		

Verdad es que, en esta provincia, no existen talleres en que se fabriquen instrumentos perfeccionados; pero sí son muchos los que confeccionan zarandas, vasijería y cestas, y los lagares, pilas, prensas de viga y de palanca son tambien preparados por los carpinteros y los mamposteros de este país. Tal es la sencillez y la rusticidad de todos estos aparatos, que fácilmente pueden construirse por los mismos cosecheros, y fundados en lo incomplejo de su mecanismo, en las analogías que entre ellos existe en todos los pueblos vinicultores de esta provincia, y en el escaso número de fabricantes que se relacionan, se examinará en junto y señalará á cada uno las aplicaciones á que se dedican.

Las prensas y husillos sirven para esprimir los orujos, cuando de ellos se obtienen los vinagres y aguapié.

Las desgranadoras, que figuran, deben ser lo que aquí se conoce con el nombre de zaranda, especie de cribas con que separan el escobajo del zumo y orujo de la uva, al tiempo de ser pisada.

Dáse el nombre de canillería á los tubos que aplican al opérculo de las tinajas, por donde vierten los caldos.

Bajo el nombre de vasijería, van incluidos los fabricantes de tinajas, cántaros, jarros y barreños, colocando en casilla separada los que con laton construyen estos mismos utensilios.

Los de embalajes para trasportar y cubetas, se distinguen simplemente en que aquellos son de menor volúmen y su forma es relativamente más larga y aplanada.

Tres formas principales se distinguen en las cestas que aquí fabrican: unas, de menor capacidad, que sirven para colectar la uva al pié de la cepa; otras cilíndricas y de gran capacidad, llamadas cuébanos, que, colocadas sobre carretas, sirven para conducir la uva al lagar, y otras, de forma rectangular, que se usan en los pueblos montañosos para acarrear la uva á lomo.

SECCION 3.ª

Procedentes de los partidos de Arenas y Cebreros, se consignan en esta Seccion trece productores; y, áun cuando en Ávila falta la costumbre de comerciar en productos conservados, es muy general la de confeccionar encurtidos, frutas en aguardiente, arropes y calabazates para el consumo doméstico. Tambien, como ya ha habido ocasion de manifestar, utilizan los orujos y bagazos para obtener los aguapié, vinagres y alcohóles; y puesto que todos los cosecheros de vino destinan los resíduos de su fabricacion á conseguir algunos de los tres productos indicados, lógico sería que todo vinicultor de esta provincia figurase en la clase 13.ª

Los tres que aparecen en la casilla de encurtidos, lo son en el concepto de conservar pimientos en vinagre, por el sencillo procedimiento de colocar en grandes ollas de barro tosco los pimientos hendidos en su mitad é inmergidos en la cantidad necesaria de vinagre.

El que se indica de frutas conservadas, consiste en un procedimiento si cabe más sencillo que el anterior, en colocar en botellas guindas y aguardiente, quedando á esto reducido el mecanismo de su industria.

Los arropes son de dos clases: ó bien concentran en grandes calderas sólo el zumo de la uva, ó lo hacen con la adicion de alguna cantidad de miel, y resulta un arrope que fácilmente se distingue del anterior.

SECCION 4.ª

Nada se conoce en la provincia de cuanto comprende esta Seccion.

SECCION 5.ª

De los 325 vinicultores que figuran en esta Seccion, corresponden 149 al partido de Ávila, 110 al de Arévalo, 26 al de Arenas y 40 al de Cebreros.

Todos los comentarios que pudieran hacerse respecto á los vacíos que en esta Seccion existen, dedúcense fácilmente de lo dicho al examinar la Seccion 2.ª, de las consideraciones que la preceden, y del escaso número de útiles declarados; por eso nos concretamos á indicar los aparatos que, de otras, se importan en esta provincia, con destino á la industria enológica, puesto que reseñados quedan los que se emplean, construidos aquí.

No existen en esta provincia maderas cuyas dimensiones sirvan para el cubaje de gran capacidad, y las que usan los cosecheros de los partidos de Ávila y Arévalo proceden de las montañas de Santander. Las duelas de roble que se importan llegan sin preparacion alguna y en el estado que resultan al dividir los árboles con la sierra, en tablones más ó ménos convexos, que aquí se limpian y colocan, sujetando su armazon con aros de hierro.

La vasijería de cristal y tapones de corcho proceden de Madrid y Toledo, y no deja de ser importante el consumo que, principalmente de botellas, hace esta provincia, habiendo, como hay, viticultores cuyos caldos se exportan para Buenos-Aires y otros puntos del extranjero.

Pocas son las desgranadoras, pisadoras y prensas perfeccionadas, y las que hay se han importado de los depósitos de Madrid y Valladolid, y lo mismo sucede respecto á los graduadores de mostos, vinos y alcohóles; aunque en esta provincia sólo hemos tenido ocasion de ver el aparato de Cartier.

Se desconoce que esta localidad importe más útiles que los indicados; y con el propósito de que pueda apreciarse en conjunto la importancia que aquí tiene la industria enológica, haremos una descripcion sucinta de los aparatos que se emplean y procedimientos que se siguen para elaborar y conservar los caldos. Pero las muchas analogías que existen en los productos y los procedimientos de unas zonas, y las diferencias que respecto á otras recíprocamente se hacen ostensibles en igual sentido, nos permite agrupar los partidos de Ávila y Arévalo, cuyos vinos blancos, de caractéres comunes, difieren de los tintos procedentes de Arenas y Cebreros, en que tambien existen marcadas analogías, evitando de este modo las múltiples repeticiones que resultarian al describir separadamente cada partido.

En los partidos de Ávila y Arévalo, son comunes á todos los cosecheros los útiles siguientes: cestas y cuébanos de mimbre, para acarrear la uva; lagares ó grandes pilas de ladrillo, en que se pisa; zarandas, ó especie de cribas, con que separan el escobajo; jarros y cántaros de barro, con que se traslada el zumo á las cubas ó tinajas donde ha de fermentar; grandes baños de madera sobre que se vierte el vino al salir de las cubas ó tinajas, y alambiques en que se destilan la casca, orujos, madres y vinazas para obtener alcohóles; hay, sin embargo, máquinas desgranadoras y pisadoras del mejor sistema.

Para la vinificacion proceden, en los pueblos de estos partidos, conduciendo la uva al lagar en grandes cestos de mimbre colocados sobre carretas, y una vez allí, la pisan los operarios y la criban, para separar el escobajo y parte del orujo; el resto de éste y el zumo que resulta, se deposita en tinajas ó cubas, para que sufra la primera fermentacion; el orujo y escobajo, separados, se hacen fermentar igualmente y se destilan despues en alambiques, extrayendo así su alcohól.

Llegados los primeros meses de primavera, hacen el trasiego de los vinos que, para algunos cosecheros, consiste simplemente en trasvasar los caldos de unos á otros depósitos; mientras que otros acompañan esta operacion con el azufrado de las cubas ó adicion de alcohól.

La generalidad dan al consumo sus vinos dentro del primer año, en la forma que resultan de las operaciones indicadas; pero el escaso número que los conservan por años sucesivos, cuidan en los tres primeros de trasvasarlos á otras cubas, que rellenan y encabezan despues, para evitar su acetificacion.

En los partidos de Arenas y Cebreros, tienen cestas y banastas para recoger y acarrear la uva, algunos lagares, zarandas, baños de madera y de mampostería; jarros de laton, barro y corcho; calderas de cobre; grandes depósitos formados de ladrillo; sistema antiguo de cubas que aún conservan algunos cosecheros; pero los más depositan sus caldos en tinajas, y en ellas hacen uso de las mecedoras durante la primera fermentacion; tienen, para esprimir los orujos y bagazos y conseguir los vinos que llaman aguapié, algunas prensas de husillo, de palanca y vigas de lagar.

Los alambiques con que se destilan los despojos procedentes de la vinificacion, son comunmente de industriales, que, á un tanto por unidad, recorren las casas de los cosecheros y queman los resíduos.

En estos partidos, cuyos vinos principalmente son tintos, acarrean la uva en banastas de mimbre ó de madera, cuya forma es adecuada á la necesidad de verificar el trasporte á lomo, y áun cuando hay algun lagar en que se deposita y pisa, dejándola fermentar en esta forma, lo más comun es que se desbarate á brazo en zarandas (marcos de madera, cuyo fondo está formado por una criba metálica de cordelillo ó listones) suspendidas sobre los lagares ó depósitos en que vierte el zumo y parte del orujo.

El líquido y casca que filtran por las zarandas, se conduce á las tinajas con jarros de barro, de corcho ó calderas de cobre, como se indica en el pueblo de Arenas, para que allí sufra la fermentacion tumultuosa, y en tanto dura, con las mecedoras, sumergen todos los dias la casca, que por sus efectos sale á la superficie.

Los despojos, separados por la zaranda, los almacenan en lagares, fermentados con la adicion de agua y esprimidos, para obtener el aguapié, vino de inferior calidad que el primero, pero mucho mejor que las segundas y terceras aguas que algunos consiguen, repitiendo la operacion antes reseñada, y que los más destinan á los trabajadores que hacen el laboreo de la vid. Otros fermentan la casca y escobajo, para obtener alcohóles, y algunos hay que los dejan acetificar para vinagres.

Los que no dan al consumo sus vinos como resultan de la primera fermentacion, hacen el trasiego por los meses de Enero y

Febrero, y al efecto colocan en el opérculo que les da salida de las tinajas, una especie de obturador de corcho con varias incisiones ó canales, para que resulte filtrado. En esta forma vierte el líquido en grandes baños de madera, de donde se trasvasa á otras tinajas, sin más preparacion que la de adicionarle algun yeso ó materias curtientes, con el doble objeto de que resulte con más cuerpo y aspereza, porque así es más buscado por los taberneros.

Obtiénese tambien en estos partidos un vino clasificado como generoso, que se elabora con uva moscatel, y los procedimientos que emplean para conseguirlo en nada diferencian de los indicados: únicamente escogen el fruto que lo produce, y si resulta con poca glucosa, le adicionan miel ó cuecen hinojo, cuyas aguas resultantes, muy dulcificadas, mezclan con el mosto; pero estos vinos compuestos son de corta duracion y necesitan venderlos poco tiempo despues de confeccionados.

Para terminar esta lijera reseña, que no otra cosa puede ser por las condiciones en que se escribe, réstanos formar un resúmen numérico de las rectificaciones que, en nuestro humilde concepto, deben hacerse en los datos oficiales, reservando á la superior ilustracion de esa Junta el acierto con que hayan de ser corregidos, si así lo estima procedente.

Por las consideraciones hechas al examinar separadamente y comparar agrupadas las respectivas Secciones, suponemos innecesario repetir de nuevo los motivos en que se funda la siguiente rectificacion al resúmen general de productores de la provincia.

Deben figurar en la Seccion 1.ª:

Por mostos	66
Por madres	3
Por vinos	1.734
Por aguapié	598
Por alcohóles	1.024
Por vinagres	936
	4.361

Deben figurar en la Seccion 2.ª:

Clase 8.ª	21
Clase 9.ª	2
Clase 10.ª	11
Clase 11.ª	14
Clase 12.ª	3.639
	3.687

Deben figurar en la Seccion 3.ª:

Clase 13.ª	13

Deben figurar en la Seccion 5.ª:

Por prensas y husillos	900
Por zarandas	1.700
Por lagares	1.734
Por baños y artesones	1.734
Por mecedoras	500
Por alambiques	250
Por cubas y cubetas	493
Por tinajas	900
Por vasijería	1.734
Por cestas	1.734
	11.679

Del resúmen general de esta provincia, resulta para las respectivas Secciones:

	Primera.	Segunda.	Tercera.	Quinta.
Datos oficiales	3.123	48	13	325
Idem rectificados	4.361	3.687	13	11.679

Diferencia, cuya aproximacion deja el que suscribe al ilustrado criterio de esa Superioridad.

Avila 28 de Enero de 1877.—El Ingeniero agrónomo, Secretario, *J. Antonio Martin Aiz.*—V.° B.°—El Presidente (P. I.), *Julian Zamora.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de Ayuntamientos			270
— Pueblos que han concurrido			13
— Expositores			87
— Muestras remitidas			115
Premios: Afinacion	2		
— Perfeccion	13		
— Mencion	54		
Total	69		
Clasificadas con X (muestras)	41	115	
Reprobadas	5		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	2'35	1'74	
Perfeccion	15'30	11'30	
Mencion	63'53	46'96	
Total premios	81'18	60'00	
Clasificadas con X	48'93	35'65	100'00
Reprobadas	6'00	4'35	

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

CLASE 1.ª

García Sanchez (D. Valentin).—Madrigal de las Altas Torres, **X**.
Portillo Saco (D. Fermin).—Idem, **M**.

CLASE 2.ª

Alcañices (Sr. Marqués de).—Mombeltran, **P**.
Alonso Flores (D. Juan).—Cebreros, **M**.
Alvarez (D. Blas).—Idem, **A**.
Amo (D. Basilio).—Idem, **M**.
Amo Rosado (D. Eusebio).—Idem, 2 **M**, **X**.
Ayala (D. Alejandro).—Idem, **M**.
Bermudez (D. Agustin María).—Arenas de San Pedro, **X**.
Bragado (D. Mariano).—Cebreros, 2 **M**.
Bustamante (D. Ezequiel).—San Estéban del Valle, **M**.
Calera (D. Isaác).—Cebreros, **M**.
Calera (D. Julian).—Idem, **M**.
Capella (D. Antonio).—Sotillo de la Adrada, **M**.
Cifuentes (D. Laureano).—La Adrada, **X**.
Contreras (D. Pedro de).—Cebreros, **P**.
Diaz (D. Bartolomé).—Idem, **P**, **M**.
Diaz (D. Ignacio),—Idem, **X**.
Diaz (Doña Juliana).—Idem, **X**.
Diaz (D. Toribio).—Idem, **P**.
Diaz Muñoz (D. Laureano).—La Adrada, **X**.
Duperier (D. Francisco).—Mombeltran, **M**.
Escolá Rodriguez (D. Joaquin).—Idem, 2 **M**.
Fernandez y Gonzalez (D. Lúcio).—Cuevas del Valle, **X**.
Fernandez Suazo (D. Mariano).—La Adrada, **M**.
Fuenteteja (D. Manuel).—Arévalo, **X**.
García (D. Estéban).—Cebreros, 2 **M**.
García (D. Valentin).—Madrigal de las Altas Torres, **X**
García Muñoz (D. Manuel).—Idem, **X**.
Gil y Perez (D. Bibiano).—Cebreros, 2 **M**.
Gonzalez (D. Gregorio).—Idem, **M**.
Gonzalez (D. Patricio).—Cuevas del Valle, **X**.
Gonzalez (D. Prudencio).—Cebreros, **X**.
Gonzalez Cano (D. Isaác).—Cuevas del Valle, **X**.
Gonzalez Cano (D. Justo).—Idem, **X**.
Gonzalez Cano (D. Santos).—Idem, **M**.
Gonzalez C. y Gomez (D. Juan).—Mombeltran, **M**, 3 **X**.
Gonzalez Cantero (D. Manuel).—Cuevas del Valle, **X**.
Gonzalez Fernandez (D. Francisco).—Idem, **X**.
Gonzalez Flores (D. Martin).—Cebreros, **X**.
Gonzalez de Rivera y de la Llave (D. José).—Mombeltran, **M**, **O**.
Gonzalez Villacastin (D. Victorio).—San Estéban del Valle, **X**.
Izquierdo (D. Juan).—Arévalo, **X**.
Jaen y Gomez (Doña María de).—Mombeltrán, **M**.
Juarez de Toledo (D. Juan).—Cebreros, **P**.
Ladron de Guevara (D. Rafael).—Mombeltran, **M**, **O**.
Lambas (D. Gregorio).—Palacios de Goda, **X**, **O**.

Lerin (D. José María).—Mombeltrán, **P**, **M**.
Losada (D. Simon).—Arévalo, **O**.
Lozano (D. Nicolás).—Palacios de Goda, **M**.
Manso (D. Juan).—Mombeltrán, **M**, **X**.
Manso Jimenez (D. Emilio).—Idem, 2 **M**, 2 **X**.
Marazuela (D. Jerónimo).—Madrigal de las Altas Torres, **P**, 3 **M**.
Martinez y García (D. Demetrio).—La Adrada, **P**.
Mateos (D. Cárlos).—Cebreros, **X**.
Mela y hermanos (D. Cárlos José).—Madrigal de las Altas Torres, 2 **M**.
Moyano (D. Bráulio).—Arévalo, **M**.
Muñoz (Doña María).—Cebreros, **M**.
Nava y Rodriguez (D. Bernardo).—Langa, **A**.
Nava Rodriguez (D. Pablo).—Idem, **P**, **X**.
Navarro y Navarro (D. Felipe).—San Estéban del Valle, **M**, **X**.
Navas (D. Tiburcio).—Cebreros, **M**.
Navas Bragado (D. Pedro).—Idem, **X**.
Navas y Herrera (D. Juan).—Idem, **X**.
Navas Madrigal (D. Policarpo).—Idem, **P**.
Pedraza y Martin (D. Deogracias).—La Adrada, **X**.
Perez (D. Mateo).—Cebreros, **M**, **X**.
Perez y Rivas (D. Andrés).—La Adrada, **O**.
Portillo Saco (D. Fermin).—Madrigal de las Altas Torres, 2 **M**.
Prieto Mateos (D. Pedro).—Cebreros, **P**, **X**.
Regalado (D. Pedro).—Escarabajosa, **M**.
Robledo y Sosa (D. Manuel).—Mombeltrán, **M**.
Robles Berrocal (D. German).—San Estéban del Valle, **X**.
Rodriguez (D. Antonio María).—La Adrada, 2 **M**.
Rodriguez (D. Regino).—Sotillo de la Adrada, **M**.
Sanchez (Doña Margarita).—Cebreros, **X**.
Sanchez Mariscal (D. Pedro).—La Adrada, **M**.
Sanchez Prieto (D. Manuel).—Mombeltrán, **M**.
Sanchez Prieto (D. Gregorio).—Cebreros, **M**.
Taboada (Doña Antonia).—Arévalo, **X**.
Varadé (D. Nicasio).—Idem, **X**.
Villalba (D. Venancio).—Cebreros, **M**.
Zapatera (D. Timoteo).—Blascoeles, **P**.
Zapatera (D. Vicente).—Idem, **M**.

CLASE 4.ª

Gonzalez (D. Celedonio).—Cebreros, **X**.

CLASE 5.ª

Capella (D. Antonio).—Sotillo de la Adrada, **X**.

CLASE 7.ª

Contreras (D. Pedro de).—Cebreros, **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.*
Alcañices (Sr. Marqués de).	Vino natural tinto de pasto.	65	»	19
Alonso Flores (D. Juan).	Idem tinto embocado.	85	»	21
Alvarez (D. Blas).	Idem id. áspero.	50	»	21
Amo (D. Basilio).	Idem id. de pasto.	100	»	21
Amo Rosado (D. Eusebio).	Idem id. id.	6	»	21
Idem.	Idem blanco id.	40	»	75
Idem.	Idem moscatel de 3 años.	80	»	105
Ayala (D. Alejandro).	Idem tinto áspero de pasto.	100	»	21
Bermudez (D. Agustin María).	Idem id. comun.	100	»	30
Idem.	Idem blanco id.	100	»	30
Bragado (D. Mariano).	Idem dulce de pasto.	50	»	100
Bustamante (D. Ezequiel).	Idem tinto.	64	»	18
Cabo (Doña María, viuda de Cifuentes).	Idem de mesa.	66	»	30
Calera (D. Isaác).	Idem tinto embocado.	110	»	21
Calera (D. Julian).	Idem dulce de pasto.	110	»	21
Capella (D. Antonio).	Idem blanco generoso de 2 años.	2	»	150
Cifuentes (D. Laureano)	Idem id. de mesa.	33	»	30
Contreras (D. Pedro de)	Idem blanco generoso dulce.	3	»	120
Idem.	Vinagre blanco.	»	»	25
Diaz (D. Bartolomé).	Vino tinto embocado de pasto.	50	»	52
Idem.	Idem id. id. seco.	100	»	21
Diaz (D. Ignacio).	Idem id. id.	80	»	21
Diaz (Doña Juliana).	Vino tinto de pasto	50	»	50
Diaz (D. Toribio).	Idem id. id. áspero	120	»	21
Diaz Muñoz (D. Laureano).	Idem id. de mesa.	41	»	30
Duperier (D. Francisco)	Idem blanco natural.	17	»	40
Escolá Rodriguez (Don Joaquin).	Idem id. de pasto.	4	»	22
Idem.	Idem tinto id.	30	»	12
Fernandez y Gonzalez (D. Lúcio).	Idem id. id.	32	»	25
Fernandez Suazo (Don Mariano).	Idem id. de mesa.	66	»	30
Fuenteteja (D. Manuel)	Idem blanco de pasto.	90	»	36
García (D. Estéban).	Idem tinto id. áspero.	100	»	21
García Muñoz (D. Manuel).	Vino.	85	»	25
García Sanchez (D. Valentin).	Idem mosto blanco	240	»	21
Gil y Perez (D. Bibiano)	Idem tinto de pasto seco.	70	»	25
Idem.	Idem id. dulce id.	100	»	25
Gonzalez (D. Celedonio)	Aguardiente seco de 32°	60	»	120
Gonzalez (D. Gregorio).	Vino de pasto tinto	50	»	27
Gonzalez (D. Prudencio)	Idem id. id. dulce	120	»	30
Gonzalez Cano (D. Isaác)	Idem id. id.	32	»	21
Gonzalez Cano (D. Justo)	Idem id. id.	48	»	21
Gonzalez Cano (D. Santos).	Idem id. id.	32	»	21
Gonzalez Cantero (Don Manuel).	Idem id. id.	48	»	21
Gonzalez C. y Gomez (D. Juan).	Idem id. id.	60	»	26

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Gonzalez C. y Gomez (D. Juan).	Vino de pasto tinto	100	»	21
Idem.	Idem id. id.	80	»	24
Gonzalez Fernandez (D. Francisco).	Idem id. id.	20	»	21
Gonzalez Flores (D. Martin).	Idem id. id. dulce.	140	»	30
Gonzalez y Gonzalez (D. Patricio).	Idem id. id.	125	»	»
Gonzalez de Rivera y de la Llave (D. José).	Idem id. id.	20	»	75
Idem.	Idem id. id.	60	»	19
Gonzalez Villacastin (D. Victorio).	Idem id. aragonés.	31	»	18
Izquierdo (D. Juan).	Idem natural blanco.	90	»	36
Jaen y Gomez (Doña María de).	Idem tinto natural de pasto.	100	»	24
Juarez de Toledo (Don Juan).	Idem id. seco.	100	»	21
Ladron de Guevara (Don Rafael).	Idem tinto de pasto	60	»	28
Idem.	Idem blanco id.	6	»	24
Lambas (D. Gregorio).	Idem id. id.	200	»	24
Idem.	Idem tinto id.	100	»	18
Lerin (D. José María).	Idem id. id.	100	»	19
Idem.	Idem blanco id.	10	»	25
Losada (D. Simon).	Idem id. id.	80	»	36
Lozano (D. Nicolás).	Idem id. id.	32	»	18
Manso (D. Juan).	Idem tinto id.	200	»	19
Idem.	Idem blanco de id.	20	»	22
Manso Jimenez (D. Emilio).	Idem id. id.	10	»	22
Idem.	Idem tinto id.	50	»	19
Idem.	Idem blanco generoso.	»	»	150
Idem.	Idem id. dulce añejo.	»	»	96
Marazuela (D. Jerónimo)	Idem id. cerezo id.	1.000	»	486
Idem.	Idem id. añejo de 1872.	1.000	»	125
Idem.	Idem id. de pasto de 1875.	1.000	»	45
Idem.	Idem id. id.	1.000	»	21
Martinez y García (Don Demetrio).	Idem tinto de mesa	41	»	30
Mateos (D. Cárlos).	Idem blanco dulce añejo.	50	»	96
Mela y hermanos (Don Cárlos José).	Idem id. de pasto.	200	»	25
Idem.	Idem id. de 1875.	200	»	45
Moyano (D. Bráulio).	Idem id.	130	»	36
Muñoz (Doña María).	Idem id. de 4 años	»	»	84
Nava y Rodriguez (Don Bernardo).	Vino blanco comun.	50	»	30
Idem.	Idem moscatel San Isidro.	2	»	»
Navarro y Navarro (Don Felipe).	Idem blanco verdejo.	45	»	30
Idem.	Idem tinto aragonés.	45	»	18
Navas (D. Tiburcio).	Idem id. áspero.	100	»	21
Navas Bragado (D. Pedro).	Idem blanco de pasto.	40	»	28
Navas y Herrera (Don Juan).	Idem tinto embocado.	150	»	27
Navas Madrigal (D. Policarpo).	Idem id. áspero.	110	»	21
Pedraza y Martin (Don Deogracias).	Idem blanco de postre.	10	»	16
Perez (D. Mateo).	Idem tinto embocado.	»	»	52
Idem.	Idem de pasto.	»	»	21
Perez y Rivas (D. Andrés).	Idem id. de mesa.	58	»	30
Portillo Saco (D. Fermin)	Idem mosto blanco	500	»	21
Idem.	Idem blanco de pasto.	300	»	44
Idem.	Idem id. de mesa.	200	»	80
Prieto Mateos (D. Pedro)	Idem id. de pasto.	120	»	21
Idem.	Idem generoso de 3 años.	»	»	120
Regalado (D. Pedro).	Idem tinto de pasto	100	»	20
Robledo y Sosa (Don Manuel).	Idem id. natural.	50	»	19
Robles Berrocal (Don German).	Idem id. aragonés	31	»	18
Rodriguez (D. Antonio María).	Idem blanco generoso.	5	»	48
Idem.	Idem tinto de pasto	100	»	30
Rodriguez (D. Regino).	Idem id. id.	200	»	40
Sanchez (Doña Margarita).	Idem id. id. dulce	130	»	23
Sanchez Mariscal (Don Pedro).	Idem id. de mesa.	37	»	30
Sanchez Prieto (D. Gregorio).	Idem tinto dulce.	80	»	21
Sanchez Prieto (Don Manuel).	Idem id. natural de pasto.	150	»	19
Taboada (Doña Antonia).	Idem blanco id. id.	120	»	36
Varadé (D. Nicasio).	Idem id. id. id.	90	»	36
Villalba (D. Venancio).	Idem tinto id. embocado.	70	»	24
Zapatera (D. Timoteo).	Idem id. id.	50	»	30
Zapatera (D. Vicente).	Idem id. id.	50	»	30

RESÚMEN.

Número de productos	111
Produccion anual	8.892
Existencias disponibles	»
Precio médio	36'42

FALTAN.

Datos de produccion	7
— cantidades	111
— precio	2

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Ávila ha llamado la atencion del Jurado por la limpieza y naturalidad con que ha presentado sus productos, entre los cuales descuellan, como vinos de pasto, algunos de un mérito recomendable, distinguiéndose un vino blanco de Langa, y en los tintos, los de Cebreros y Mombeltran. Con escasas excepciones, han resistido la instalacion, prueba evidente de su limpieza, y sólo alguno que otro ejemplar denuncia el vicio de la pez, que ha ido desterrándose con mucho acierto. Unicamente hay que recomendar á estos expositores que apuren aún más las condiciones de limpieza y elaboracion, y sus productos alcanzarán estima merecidísima en el mercado; mucho más, el dia en que, fáciles vías de comunicacion, les pongan en relaciones con los grandes centros industriales y de consumo.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 10 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.
Adrada (La)	»	1	4	3	1	9
Arenas de San Pedro	»	»	»	1	»	1
Arévalo	»	»	1	4	1	6
Blascoeles	»	1	1	»	»	2
Cebreros	1	7	20	12	»	40
Cuevas del Valle	»	»	1	6	»	7
Escarabajosa	»	»	1	»	»	1
Langa	1	1	»	1	»	3
Madrigal de las Altas Torres	»	1	8	3	»	12
Mombeltran	»	2	13	6	2	23
Palacios de Goda	»	»	1	1	1	3
San Estéban del Valle	»	»	2	3	»	5
Sotillo de la Adrada	»	»	2	1	»	3
Totales	2	13	54	41	5	115

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto blanco	»	»	1	1	»	2
2.ª	Blanco cereza	»	1	»	»	»	1
	Idem de pasto	1	1	17	11	3	33
	Idem Verdejo	»	»	»	1	»	1
	Dulce añejo	»	»	»	2	»	2
	Generoso blanco	»	1	3	2	»	6
	Moscatel	»	1	»	»	»	1
	Idem San Isidro	»	»	»	1	»	1
	Tinto	1	8	33	21	2	65
4.ª	Aguardiente seco	»	»	»	1	»	1
5.ª	Ratafía	»	»	»	1	»	1
7.ª	Vinagre	»	1	»	»	»	1
	Totales	2	13	54	41	5	115

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.							
1	637	Alcañices (Sr. Marqués de).	Mombeltran.	Tinto de pasto.	14'9	3'08	5'08	Viol.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.-V. az.	Ver. sucio.	Incoloro.	V. az.	Incoloro.	»	OEnocyan.					
2	640	Amo (D. Basilio).	Cebreros.	Idem id.	15'8	3'89	3'41	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver. sucio.	Az.	Incoloro.	Az.—V. ver.	Incoloro	»	OEnocyan.					
3	641	Amo Rosado (D. Eusebio).	Idem.	Idem id. seco.	15'8	2'19	4'52	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	Az.—V. ver.	Incoloro.	V. az. sucio.	Incoloro.	»	OEnol. y œnocyan.					
4	642	Ayala (D. Alejandro).	Idem.	Idem id.	15'8	3'14	40'67	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
5	644	Bustamante (D. Ezequiel).	San Estéban del Valle.	Idem aragonés.	14'0	4'27	2'65	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
6	651	Diaz (D. Bartolomé).	Cebreros.	Idem de pasto embocado.	15'8	3'89	40'52	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol. clar.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
7	651	Idem.	Idem.	Idem id. seco.	17'6	4'27	30'83	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. compacto: materia colorante rojo amarillenta.	74'20	Gris pulv.	6'60	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. pot. y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
8	654	Diaz (D. Toribio).	Idem.	Idem id. áspero.	15'8	3'14	5'18	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
9	657	Escolá Rodriguez (D. Joaquin).	Mombeltran.	Blanco de id.	13'1	3'84	3'02															
10	657	Idem.	Idem.	Tinto de id.	14'0	6'60	2'60	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
11	659	Fernandez Suazo (D. Mariano).	La Adrada.	Idem de mesa.	14'9	5'08	24'40	V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	Ver.	Incoloro.	Az.—V. ver.	Incoloro.	»	OEnol.					
12	661	García (D. Estéban).	Cebreros.	Idem de pasto.	14'9	3'79	2'75	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	Az.—V. ver.	Incoloro.	V. az. sucio.	Incoloro.	»	OEnol.					
13	663	Gil Perez (D. Bibiano).	Idem.	Idem id. seco.	16'9	2'97	2'78	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	27'36	Gris gran.	5'46	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal. alum. y ferr. Ab.
14	663	Idem.	Idem.	Idem id. dulce.	15'4	3'30	3'48	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	664	Gonzalez (D. Gregorio).	Idem.	De pasto tinto.	15'6	3'57	4'76	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	32'42	Gris osc. pulv.	5'22	
16	668	Gonzalez (D. Santos).	Cuevas del Valle.	Idem id.	19'0	5'30	2'51	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
17	670	Gonzalez y Gomez (D. Juan).	Mombeltran.	Blanco seco de pasto.	17'0	2'81	2'26															
18	674	Gonzalez y Rivera (D. José).	Idem.	Tinto de id.	13'7	5'19	2'81	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
19	677	Jaen Gomez (Doña María).	Idem.	Natural de id.	15'4	5'30	2'92	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
20	678	Juarez (D. Juan).	Cebreros.	Tinto de id.	16'3	3'68	2'01	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
21	679	Ladron de Guevara (D. Rafael).	Mombeltran.	Idem id.	12'7	5'14	1'87	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
22	681	Lerin (D. José María).	Idem.	Idem id.	13'7	5'08	4'12	Viol.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
23	683	Lozano (D. Nicolás).	Palacios de Goda.	Blanco id.	10'8	3'89	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	14'60	Gris osc. pulv.	4'80	I. Sulf. pot. cal. y magn. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Fosf. y ferr. Ab.
24	684	Manso (D. Juan).	Mombeltran.	Idem id.	9'8	6'56	2'37															
25	685	Manso Gimenez (D. Emilio).	Idem.	Idem id.	12'7	3'52	3'37	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, quebradizo: materia colorante amarilla, con una faja muy marcada.	23'36	Gris pulv. osc.	4'08	I. Fosf. M. ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. cal. alum. y ferr. Ab.
26	685	Idem.	Idem.	Tinto id.	13'7	4'33	3'55	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, quebradizo: materia colorante rojo violácea.	25'84	Gris agl.	5'76	I. Sulf. y magn. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. y cal. Reg. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
27	686	Marazuela (D. Jerónimo).	Madrigal.	Blanco añejo cerezo.	20'1	5'35	3'30															
28	686	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	16'3	3'46	1'73	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, irisado, ampuloso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	95'60	Carb. pulv.	5'20 (1)	I. Sulf. y magn. M. ab.—Cal. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Poco.
29	689	Mela (D. Cárlos y D. José).	Idem.	Idem de pasto.	14'3	3'57	1'05	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	»	Gris gran.	»	I. Sulf. M. ab.—Cal. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg.—Pot. y magn. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Ind.
30	690	Moyano (D. Braulio).	Arévalo	Idem.	13'5	4'14	1'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	15'98	Gris pulv.	0'40	I. S lf. fosf. clor. pot. y cal. Poco.—Silic. y magn. Ind. II. Fosf. y cal. Reg. — Alum. y ferr. Poco.
31	691	Muñoz (Doña María).	Cebreros.	Idem añejo.	16'1	2'92	67'78															
32	692	Nava Rodriguez (D. Bernando).	Langa.	Idem de pasto.	14'3	4'16	1'82															

(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 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.
33	693	Nava Rodriguez (D. Pablo).	Langa.	Generoso dulce moscatel.	16'1	5'46	55'45	»	»	»	»
34	694	Navarro y Navarro (D. Felipe).	San Estéban del Valle.	Tinto aragonés.	12'5	4'60	3'91	V. roj.	Incoloro.	Viol.	Pardo.—V. ver.
35	698	Nava Madrigal (D. Policarpo).	Cebreros.	Idem de pasto.	16'1	3'41	3'33	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
36	700	Perez (D. Mateo).	Idem.	Idem.	15'4	3'08	16'07	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
37	702	Portillo (D. Fermin).	Madrigal.	Idem.	14'5	3'79	1'02				
38	703	Prieto Mateo (D. Pedro).	Cebreros.	Idem.	17'0	3'68	2'44	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
39	704	Regalado (D. Pedro).	Escarabajosa.	Idem.	15'4	3'41	4'52	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
40	705	Robledo y Sosa (D. Manuel).	Mombeltran.	Idem.	12'5	4'33	5'70	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. ver.
41	707	Rodriguez (D. Antonio María).	La Adrada.	Blanco dulce de pasto.	13'5	3'25	203'33	»	»	»	»
42	710	Sanchez Mariscal (D. Pedro).	Idem.	De mesa.	14'3	4'87	2'64	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Pardo.—V. ver.
43	711	Sanchez Prieto (D. Gregorio).	Cebreros.	Tinto dulce de pasto.	14'3	3'62	122'00	V. viol.	Incoloro.	V. viol.	Ver.
44	712	Sanchez Prieto (D. Manuel).	Mombeltran.	Idem de id.	13'3	3'95	4'30	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
45	715	Villalba (D. Venancio).	Cebreros.	Idem id. abocado.	15'8	4'14	8'13	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
46	716	Zapatera (D. Timoteo).	Blascoeles.	Idem id.	11'4	2'43	13'16	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
47	717	Zapatera (D. Vicente).	Idem.	Idem.	9'9	4'27	3'35	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.

ESTUDIO DE LA 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.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
»	»	»	»	»	»	E. arropado, agrisado; paredes de la cápsula barnizadas de un color amarillo acaramelado.	113'02	Terrosas.	3'95	I. Fosf. Ab. — Clor. silic. pot. y cal. Reg.—Sulf. y magn. Poco. II. Fosf. M. ab. — Cal, alum. y ferr. Reg.
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo violácea, con fajas muy marcadas.	26'18	Gris osc. pulv.	5'42	I. Cal. M. ab.—Sulf. Ab.—Silic. Reg.—Clor. pot. y magn. Poco. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
Ver. sucio.	Incoloro.	Az. ver. sucio.	Incoloro.	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante ligeramente violácea, con fajas muy marcadas.	23'58	Gris osc. pulv.	5'26	I. Cal y magn. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Fosf. y pot. Poco. II. Fosf. y cal. M. ab.—Alum. y ferr. Reg.
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con fajas amarillas.	227'30	Blanquecina agl. delic.	2'50	I. Fosf. Ab.—Clor. y silic. Poco.—Sulf. pot. cal. y magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y alum. Ab.—Cal. Poco.
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante violácea, con fajas bastante marcadas.	23'00	Gris gran. osc.	15'20	I. Sulf. fosf. clor. y magn. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Silic. Poco. II. Ferr. y cal. M. ab.—Fosf. Ab.—Alum. Ind.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.

ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.
De 9 á 10	2
10 á 11	1
11 á 12	1
12 á 13	4
13 á 14	7
14 á 15	10
15 á 16	11
16 á 17	6
17 á 18	3
19 á 20	1
20 á 21	1
Suma	47

RIQUEZA ÁCIDA.

GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 2,19 á 3	5
3 á 4	22
4 á 5	10
5 á 6	8
6 á 7	2
Suma	47

MATERIA COLORANTE QUE PREDOMINA.

VINOS COLOREADOS	POR	NÚM. DE VINOS.
OEnolina		28
OEnocyanina		2
OEnolina y œnocyanina		2
OEnolina y œnoxantina		1
Suma		33

MATERIA EXTRACTIVA.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 14,60 á 20	2
20 á 30	6
30 á 40	1
70 á 80	1
90 á 100	1
110 á 120	1
220 á 230	1
Suma	13

CENIZAS.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 0,4 á 1	1
2 á 3	1
3 á 4	1
4 á 5	2
5 á 6	6
6 á 7	1
15 á 16	1
Suma	13

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. Fermin Portillo Saco	Madrigal de las Altas Torres.	Mosto blanco	Diploma de mencion.
	Clase 2.ª		
D. Blas Álvarez	Cebreros	Vino tinto de pasto áspero	Medalla de afinacion.
D. Bernardo Nava y Rodriguez	Langa	Blanco de id.	Idem.
Sr. Marqués de Alcañices	Mombeltran	Tinto de id.	Idem de perfeccion.
D. Pedro de Contreras	Cebreros	Generoso blanco dulce	Idem.
D. Bartolomé Diaz	Idem	Tinto embocado de pasto	Idem.
		Idem id. seco	Mencion.
D. Toribio Diaz	Idem	Idem de pasto áspero.	Perfeccion.
D. Juan Juarez de Toledo	Idem	Idem seco de pasto	Idem.
D. José Maria Lerin	Mombeltran	Idem de pasto.	Idem.
		Blanco de id.	Mencion.
D. Jerónimo Marazuela	Madrigal de las Altas Torres.	Idem Cerezo	Perfeccion.
		Idem añejo de 1872	Mencion.
		Idem de pasto de 1875.	Idem.
		Idem de pasto.	Idem.
D. Demetrio Martinez y García	La Adrada	Tinto de mesa	Perfeccion.
D. Pablo Nava Rodriguez	Langa	Moscatel San Isidro	Idem.
D. Policarpo Navas Madrigal	Cebreros	Tinto de pasto áspero.	Idem.
D. Pedro Prieto Mateos	Idem	Blanco de id.	Idem.
D. Timoteo Zapatera	Blascoeles	Tinto de id.	Idem.
D. Juan Alonso Flores	Cebreros	Idem id. embocado	Mencion.
D. Basilio Amo	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Eusebio Amo Rosado	Idem	Idem seco de pasto	Idem.
		Blanco de id.	Idem.
D. Alejandro Ayala	Idem	Tinto de id. áspero	Idem.
D. Mariano Bragado	Idem	Dulce de id.	Idem.
		De pasto	Idem.
D. Ezequiel Bustamante	San Estéban del Valle	Vino tinto.	Idem.
D. Isaác Calera	Cebreros	De pasto embocado	Idem.
D. Julian Calera	Idem	Idem dulce	Idem.
D. Antonio Capella	Sotillo de Adrada	Blanco generoso de 1875	Idem.
D. Francisco Duperier	Mombeltran	Idem de pasto	Idem.
D. Joaquin Escola Rodriguez	Idem	Idem id.	Idem.
		Tinto id.	Idem.
D. Mariano Fernandez Suazo	La Adrada	Idem de mesa	Idem.
D. Estéban García	Cebreros	Idem de pasto áspero.	Idem.
		Blanco generoso	Idem.
D. Bibiano Gil y Perez	Idem	Tinto seco de pasto	Idem.
		Idem dulce id.	Idem.
D. Gregorio Gonzalez	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Santos Gonzalez Cano	Cuevas del Valle	Idem id.	Idem.
D. Juan Gonzalez C. y Gomez	Mombeltran	Blanco seco de pasto	Idem.
D. José Gonzalez de Rivera y de la Llave	Idem	Tinto de pasto	Idem.
Doña María de Jaen y Gomez	Idem	Idem id	Idem.
D. Rafael Ladron de Guevara	Idem	Idem id	Idem.
D. Nicolás Lozano	Palacios de Goda	Blanco de id.	Idem.
D. Juan Manso	Mombeltran	Idem id.	Idem.
D. Emilio Manso Jimenez	Idem	Idem id.	Idem.
		Tinto id.	Idem.
D. Cárlos José Mela y hermanos	Madrigal de las Altas Torres.	Blanco id.	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
D. Bráulio Moyano	Arévalo	Idem de pasto	Idem.
Doña María Muñoz	Cebreros	Idem de 1873	Idem.
D. Felipe Navarro y Navarro	San Estéban del Valle	Tinto de pasto	Idem.
D. Tiburcio Navas	Cebreros	Idem id. áspero	Idem.
D. Mateo Perez	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Fermin Portillo Saco	Madrigal de las Altas Torres.	Blanco de id.	Idem.
		Idem de mesa	Idem.
D. Pedro Regalado	Escarabajosa	Tinto de pasto.	Idem.
D. Manuel Robledo y Sosa	Mombeltran	Idem id	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Antonio María Rodriguez	La Adrada	Blanco generoso	Mencion.
		Tinto de pasto	Idem.
D. Regino Rodriguez	Sotillo de La Adrada	Idem id	Idem.
D. Pedro Sanchez Mariscal	La Adrada	Vino de mesa	Idem.
D. Gregorio Sanchez Prieto	Cebreros	Tinto dulce de pasto	Idem.
D. Manuel Sanchez Prieto	Mombeltran	Idem de pasto	Idem.
D. Venancio Villalba	Cebreros	Idem id. embocado	Idem.
D. Vicente Zapatera	Blascoeles	Idem de pasto	Idem.
Clase 7.ª			
D. Pedro de Contreras	Cebreros	Vinagre blanco	Perfeccion.

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

PROVINCIA DE SALAMANCA.

MEMORIA

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

El Secretario de la Junta provincial expone los medios empleados para reunir los datos, resumiendo sus resultados con la opinion de que las declaraciones de los Ayuntamientos, sobre todo los de corto vecindario, adolecen, salvas honrosísimas excepciones, de grandes defectos y de considerables inexactitudes, añadiendo:

Si nos fuera lícito, en esta Memoria, indicar la causa de tan lamentables omisiones y defectos, diríamos que no puede ser otra que la de no poseer la administracion comprobantes fehacientes, fundados en el conocimiento de los elementos de la produccion más naturales de cada provincia.

Nos hemos permitido esta introduccion, que el ilustrado criterio de la Junta nos sabrá dispensar, para consignar, con toda franqueza y lealtad, y como parecen exigirlo las instrucciones, que no tenemos entera confianza en la precision y exactitud de los datos facilitados por los Ayuntamientos. Y nos fundamos para opinar así, no sólo en las razones expuestas, si no tambien en la manera de ser de nuestra administracion municipal en lo relativo á la produccion, y en la escasa instruccion que se refleja en muchos pueblos de esta provincia, circunstancia que obliga á que, en asuntos de la índole del que se trata, intervenga solamente el Secretario de Ayuntamiento, funcionario dotado por lo general con reducido sueldo, que no reune suficientes conocimientos para atender á los múltiples trabajos que se le encomiendan, y que no puede, por otra parte, contar con el apreciable auxilio del vecindario, porque no entra en las costumbres de éste el prestarse fácilmente á cierto género de operaciones administrativas.

Sin embargo, tratándose de averiguar las condiciones de la produccion vinícola de esta provincia, no tienen grande interés las consideraciones precedentes, pues en estas comarcas carece de verdadera importancia la industria á que nos referimos.

Trescientos ochenta y nueve Ayuntamientos forman la provincia, y todos han contestado á la circular, circunscribiéndose á llenar las relaciones relativas á los productos que poseen, y omitiendo, ó dejando en blanco las restantes. De ellas resulta que, en 75 pueblos, hay productos de los comprendidos en el programa; y aunque aparecen en el estado de la 1.ª Seccion 3.539 cosecheros ó fabricantes de vino, y 1.386 de alcohól, cifras que á la simple vista suponen una muy respetable produccion, es de notar que la mayoría de esos fabricantes lo son solo para el consumo de sus casas, y áun á muchos no les basta su propia cosecha; otra buena parte se consume en la misma localidad, siendo la más insignificante la que se vende en el resto de la provincia y fuera de ella; pues el principal consumo se hace de la limítrofe de Zamora.

Teniendo en cuenta estas consideraciones, se comprenderá que la provincia de Salamanca no puede presentar variedad interesante en la industria vinícola; y por consiguiente nos explicaremos la razon de que, con ligeras excepciones, no se hayan llenado más casillas, del modelo número 1.º, que las correspondientes á los vinos comunes y al alcohól natural; y nos explicamos del mismo modo, que sean escasísimos, y áun nulos, los datos relativos á las demás Secciones.

Fijándonos en la elaboracion, por ejemplo, observamos que se ejecuta, por los procedimientos mas rutinarios, pisando la uva con los piés, y conservando el vino en súcias y mal acondicionadas bodegas; salvo los casos, que son muchos, en que ni estas existen.

Y lo que decimos de la elaboracion, puede afirmarse de los instrumentos y aparatos á que se refiere la Seccion 2.ª del programa, que casi aparece en blanco; porque el cosechero de este país tiene bastante con los toscos envases que construye él mismo ó el carpintero del pueblo, ó con las tinajas ordinarias de los alfareros; y, si alguna prensa utiliza para operar sobre el

fruto, es del sistema de palanca, tan sencillo en su construccion que no exige ni siquiera los conocimientos que se adquieran por la práctica constante de un arte.

Hay, sin embargo, tres ó cuatro cosecheros que tienen magnífica pipería para conservar; pero ésta la adquieren trayéndola de fuera, creemos que de Portugal, por hallarse sus fincas cerca de la vía fluvial del Duero.

En blanco aparece el estado referente á la Seccion 3.ª, y casi en el mismo caso se halla el de la Seccion 4.ª; siendo de advertir que, en estos datos, es seguro no hay ocultacion alguna, pudiendo revelar el modelo núm. 4, por sí solo, si no bastaran los demas antecedentes, el estado verdaderamente lamentable en que se halla la industria vinícola.

Hubiéramos deseado adquirir y comprobar más noticias; pero, al intentarlo, hemos tenido que renunciar á ello, por la dificultad material de hacerlo, áun utilizando las que obran en las oficinas del Estado, y hemos preferido, en obsequio al mejor acierto posible, que sólo aparezcan los antecedentes facilitados por los señores Alcaldes.

Estudiando (naturalmente desde nuestra oficina) las condiciones de la produccion vinícola, tal y como se entiende en el programa con relacion á la provincia, juzgamos que aún se puede aspirar á que en la Exposicion se exhiba más variedad de productos; pues no faltan cosecheros que, aunque en pequeña cantidad, y más por placer que por especulacion, preparan algunos vinos y mostos para el consumo de su casa, que podrian servir, al lado de los ejemplares de vinos preparados de las márgenes del Duero, elaborados del mismo modo que los de Oporto, de vehemente indicio para suponer que la industria vinícola es susceptible de más desarrollo en esta provincia.

Así lo hemos manifestado en la Memoria mandada redactar el año anterior por el Consejo Superior del ramo, y con gusto aprovechamos esta ocasion para repetirlo.

El medio, desde luego suficiente, para conseguir que á la Exposicion concurran estas pequeñas manifestaciones de la industria, consiste, á nuestro juicio, en facilitar á los cosecheros las botellas ó frascos donde deba remitirse el producto; pues no hace mucho tiempo, al ocuparnos de la concurrencia al certámen americano, observamos el trabajo que cuesta á los particulares el adquirir los envases; sin duda porque éstos, aunque sean de poco costo, exigen un pequeño desembolso, que tienen que hacer para facilitar el producto.

Terminamos este ligero escrito con una encarecida súplica á la Direccion general de Agricultura, á fin de que tenga en cuenta, para apreciar ésta sin plan ni concierto y brevemente escrita Memoria, cuán difícil es dar importancia á una cuestion, cuando, por sus condiciones de localidad, ya que no por su naturaleza, carece de ella, como sucede con la industria vinícola en la provincia de Salamaca.

Salamanca 21 de Noviembre de 1876.—El Secretario de la Junta, *Cecilio Fernandez Domingo.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de Ayuntamientos			390
—	Pueblos que han concurrido		38
—	Expositores		85
—	Muestras remitidas		104
	Premios: Afinacion	»	
	— Perfeccion	10	
	— Mencion	12	
	Total	22	
	Clasificadas con X (muestras)	24	104
	Reprobadas	58	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	11'76	9'61	
Mencion	14'12	11'54	
Total premios	25'88	21'15	
Con X	28'24	23'08	100'00
Reprobadas	68'24	55'77	

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

CLASE 2.ª

Aguado de Dios (D. Pedro).—Babilafuente, **O.**
Aguiar y Rua (D. Antonio).—Ciudad-Rodrigo, **X.**
Andrés (D. Teodoro).—Garcibuey, **X.**
Barbero (D. Felipe).—Babilafuente, **O.**
Bonal (D. Lorenzo).—Villoria, **O.**
Brabo (D. Bernardo).—La Fregeneda, **X.**
Cambon (D. Andrés).—Bermellar, **X.**
Cárlos de Onís (D. Luis).—Cantalapiedra, **P, M, X, O.**
Carranza (D. Ramon).—Idem, **M.**
Conde Giron (D. Juan).—Mieza, **O.**
Corbalán (D. Juan).—Saucelle, **X.**
Corral (D. Vicente).—Lumbrales, **O.**
Diego (D. Manuel).—Calvarrasa de Abajo, **X.**
Diaz (D. Mariano).—Sequeros, 2 **O.**
Dominguez (D. Fabian).—Forfoleda, **O.**
Estévez (D. José María).—Villar del Ciervo, **O.**
Francia (D. Eugenio).—Lumbrales, **O.**
Francia (D. Francisco).—Bermellar, 2 **O.**
Francia (D. José).—Lumbrales, **O.**
García Maldonado (D. Salvador).—Béjar, **M.**
García (D. Mariano).—Villanueva del Conde, **O.**
García (D. Rafael).—Cantalapiedra, **X.**
García (D. Ramon).—Cordovilla, 2 **O.**
Gonzalez (D. Francisco).—Villarino, **O.**
Gonzalez (D. Mateo).—Parada de Rubiales, **O.**
Hernandez (D. Juan).—Idem, **X, O.**
Hernandez (D. Manuel).—Mieza, **X.**
Hernandez (D. Manuel).—Monforte, 2 **O.**
Hortal y Escribano (D. Ignacio).—Salamanca, 3 **P.**
Juanes (D. Santiago).—Villares de la Reina, **O.**
Lopez de Aparicio (Doña Juana).—Béjar, **M, X.**
Lopez (D. Blas).—Gajates, **O.**
Lopez (D. Francisco).—Ahigal de los Aceyteros, **O.**
Lorenzo (D. Pedro).—San Estéban de la Sierra, **O.**
Manjon (D. Facundo).—Villoria, **P.**
Maldonado (D. Mário).—Salamanca, **X.**
Marcos (D. Bernardo).—Sobradillo, **O.**
Martin (D. Juan Vicente).—Garcibuey, **M.**
Mendez (D. Francisco).—Villares de la Reina, **O.**
Miguel (D. Ramon).—Hinojosa, **O.**
Muñoz (D. Faustino).—El Cerro, **O.**
Muñoz y Muñoz (D. Nicolás).—Ciudad-Rodrigo, **M.**
Notario y Sanchez (D. Jerónimo).—Vilvestre, **P.**
Notario (D. Tomás).—Idem, **O.**
Nuñez (D. Santiago).—Aldeadávila de la Rivera, **O.**
Palomero (D. Nicanor).—Babilafuente, **O.**
Parra (D. Narciso).—Fuenteguinaldo, **O.**
Peña (D. Manuel).—San Martin del Castañar, **O.**
Peña (D. Sebastian).—Idem, **O.**
Peral y Lopez (D. José).—Vilvestre, **M.**
Pereña (D. Pablo).—Aldeadávila de la Rivera, 2 **O.**
Perez (D. Diego).—La Fregeneda, **O.**
Pinto Da-Costa (D. Ricardo).—Lumbrales, 2 **P**, 2 **M.**
Plaza (D. Eugenio).—Villar de la Yegua, **O.**
Reyes (D. Francisco).—Mieza, **O.**
Rodriguez (D. Emilio).—Cantalapiedra, **O.**
Rodriguez (D. Vicente).—Sequeros, **O.**
Rubio (Doña Margarita).—Villoruela, **O.**
Sanchez (D. Ambrosio).—Sequeros, **O.**
Sanchez (D. Antonio).—Peñaranda, **O.**
Sanchez (D. Pedro).—San Martin del Castañar, **O.**
Santiago Fuentes (D. Ignacio).—Salamanca, **X.**
Santos (D. Juan Antonio).—Aldea del Obispo, **O.**
Toribio (D. Ceferino).—Fuenteguinaldo, **O.**
Vicente (D. Eulogio).—Villar del Ciervo, **O.**
Vicente (D. Manuel).—Villar de la Yegua, **O.**
Villalon (D. Domingo).—Las Casas del Conde, **O.**
Villoria (D. Andrés).—Fuenteguinaldo, **O.**

CLASE 4.ª

Andrés (D. Teodoro).—Garcibuey, **X.**
García (D. Ramon).—Cordovilla, **X.**
García (D. Timoteo).—Tordillos, **X.**
Gonzalez (D. Mateo).—Parada de Rubiales, **X.**
Hernandez (D. Juan).—Idem, **X.**
Hernandez (D. Rafael).—Calvarrasa de Abajo, **X.**
Maldonado (D. Mário).—Salamanca, **O.**
Pereña (D. Pablo).—Aldeadávila de la Rivera, 2 **X.**
Perez (D. Mariano).—Sequeros, **X.**
Regalado (D. Pedro).—San Martin del Castañar, **X.**
Sanchez (D. Antonio).—Peñaranda, **O.**

CLASE 5.ª

Hernandez (D. Ramon).—Salamanca, 2 **P, M.**

CLASE 7.ª

Alfaro Torres (D. Eustaquio).—Lumbrales, **M.**
Diaz (D. Mariano).—Sequeros, **O.**
García (D. Ramon).—Cordovilla, **X.**
Hernandez (D. Isaác).—Calvarrasa de Abajo, **O.**
Maldonado Macanaz (D. Mário).—Salamanca, **M.**
Pereña (D. Pablo).—Aldeadávila de la Rivera, **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.*
Aguado (D. Pedro).	Vino tinto.	5	5	21
Aguiar (D. Antonio).	Idem id. de pasto.	16	16	30
Alfaro (D. Eustaquio).	Vinagre.	50	10	21
Andrés (D. Teodoro).	Vino de pasto tinto	»	»	15'50
Idem.	Alcohól seco.	»	»	60
Idem.	Idem id.	»	»	»
Barbero (D. Felipe).	Vino de pasto tinto	25	16	24
Bonal (D. Lorenzo).	Idem id. id.	30	30	18
Bravo (D. Bernardo).	Idem id. blanco.	»	»	32
Cambon (D. Andrés).	Idem id. id.	15	4	27
Idem.	Idem ojo de gallo.	15	8	23
Cárlos de Onis (D. Luis)	Varias clases.	»	»	»
Carranza (D. Ramon).	Idem de pasto tinto	100	80	18
Conde (D. Juan).	Idem id. id.	30	33	24
Corbalan (D. Juan).	Idem clarete tinto.	45	30	30
Corral (D. Vicente).	Idem ojo de gallo.	30	17	18
Diaz (D. Mariano).	Idem blanco de pasto.	50	50	30
Idem.	Idem tinto de id.	100	100	21
Idem.	Vinagre.	50	50	40
Diego (D. Manuel).	Vino de pasto tinto	3	»	24
Dominguez (D. Fabian).	Idem id. id.	10	10	24
Estevez (D. José María).	Idem id. id.	6	6	24'75
Francia (D. Eugenio).	Idem tinto.	45	20	»
Francia (D. Francisco).	Idem de pasto blanco.	40	30	35
Idem.	Idem id. tinto.	40	30	27
Francia (D. José).	Idem tinto comun.	75	45	25
Garcia (D. Mariano).	Idem id. id.	170	170	18'25
Garcia (D. Rafael).	Idem id. id.	55	50	18
Garcia (D. Ramon).	Idem id. blanco.	50	40	20
Idem.	Idem id. tinto.	50	40	20
Idem.	Alcohól.	4	4	60
Idem.	Vinagre.	4	4	17
Garcia (D. Salvador).	Vino de pasto tinto	»	»	18
Garcia (D. Timoteo).	Alcohól.	1	1	90
Gonzalez (D. Francisco).	Vino de pasto tinto	»	»	15
Gonzalez (D. Mateo).	Idem id. id.	116	100	18
Idem.	Alcohól.	4	4	50
Hernandez (D. Isaác).	Vinagre.	2	2	13
Hernandez (D. Juan).	Vino de pasto tinto	10	10	24
Idem.	Idem id. id.	50	40	18
Idem.	Alcohól ordinario.	3	3	50
Hernandez (D. Manuel).	Vino de pasto tinto	30	15	18
Hernandez (D. Manuel).	Idem blanco.	15	15	22
Hernandez (D. Rafael).	Alcohól ordinario.	»	»	72
Hernandez (D. Ramon).	Aceite de anis cristalizado.	75	75	266'66
Idem.	Rom id.	1	1	300
Idem.	Curaçao de Holanda.	1	1	266'66
Hortal (D. Ignacio).	Vino generoso seco	500	1.000	140
Idem.	Idem id. dulce blanco.	30	30	130
Idem.	Idem id. id. tinto.	30	30	130
Idem.	Idem tinto comun.	300	161	18
Juanes (D. Santiago).	Idem id. de pasto.	100	50	26
Lopez (D. Blas).	Idem blanco id.	10	»	24
Lopez (D. Francisco).	Idem clarete.	»	»	27
Lopez (Doña Juana).	Idem tinto de pasto	»	»	24
Idem.	Idem aloque.	»	»	28
Lorenzo (D. Pedro).	Idem de pasto tinto	70	60	15
Maldonado (D. Mário).	Vinagre blanco.	»	»	38
Idem.	Alcohól ordinario.	»	»	50
Idem.	Vino tinto de pasto	100	80	49'50
Manjon (D. Facundo).	Idem id. id.	20	20	22'50
Márcos (D. Bernardo).	Idem ojo de gallo.	25	13	50
Martin (D. Juan Vicente)	Idem moscatel seco.	16	14	75
Mendez (D. Francisco).	Idem de pasto tinto	50	25	26
Miguel (D. Ramon).	Idem blanco.	30	8	42
Muñoz (D. Faustino).	Idem de pasto tinto	15	15	18'30
Muñoz (D. Nicolás).	Idem tinto de pasto	17	3	30
Notario (D. Jerónimo).	Idem id. id.	16	6	25
Notario (D. Tomás).	Idem blanco de pasto.	16	6	25
Nuñez (D. Santiago).	Idem id. id.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 6 años	»	»	»
Palomero (D. Nicanor).	Idem de pasto tinto	24	16	24
Parra (D. Narciso).	Idem id. id.	6	»	24'50
Plaza (D. Eugenio).	Idem id. id.	5	5	24'75
Peña (D. Manuel).	Idem id. id.	»	»	17
Peña (D. Sebastian).	Idem id. id.	20	19	15
Peral (D. José).	Idem id. id.	4	2	25
Pereña (D. Pablo).	Idem blanco de 3 años.	»	»	20
Idem.	Idem tinto de pasto	»	»	12'50
Idem.	Idem blanco de id.	»	»	13'50
Idem.	Alcohól ordinario.	»	»	37
Idem.	Idem seco.	»	»	72
Idem.	Vinagre.	»	»	12
Perez (D. Diego).	Vino tinto de pasto	»	»	30
Perez (D. Mariano).	Alcohól anisado.	4	4	60
Pinto (D. Ricardo).	Vino tinto seco de 1860.	»	646	»
Idem.	Idem id. id. 1863.	»	646	»
Idem.	Idem id. dulce seco de 1874.	»	646	»
Idem.	Idem blanco id. de 1868.	»	646	»
Idem.	Idem id. id. 1874.	»	646	»
Idem.	Idem id. id. 1875.	»	646	»
Idem.	Idem id. seco 1867	»	646	»
Idem.	Sirupia blanca de 1869.	»	646	»
Idem.	Vino claré 1875.	»	646	»
Regalado (D. Pedro).	Alcohól seco.	»	»	60
Reyes (D. Francisco).	Vino tinto.	70	70	24
Rodriguez (D. Emilio).	Idem id.	80	70	18
Rodriguez (D. Vicente).	Vino blanco de pasto.	10	9	48
Rubio (Doña Margarita).	Idem tinto de id.	30	30	17'50
Sanchez (D. Ambrosio).	Idem id. id.	»	»	15
Sanchez (D. Antonio).	Idem id. id.	83	80	18
Idem.	Alcohól ordinario.	6	6	60
Sanchez (D. Pedro).	Vino tinto de pasto	20	18	18
Santiago (D. Ignacio).	Idem id. id.	»	»	40
Santos (D. Juan Antonio).	Idem id. id.	10	5	24'50
Toribio (D. Ceferino).	Idem id. id.	16	»	24'50
Vicente (D. Eulogio).	Idem id. id.	6	6	24'75
Vicente (D. Manuel).	Idem id. id.	16	8	24'75
Villalon (D. Domingo).	Idem id. id.	100	100	15'50
Villoria (D. Andrés).	Idem id. id.	33	16	24'50

RESÚMEN.

Número de productos	109
Produccion anual	3.309
Existencias disponibles	3.796
Precio medio	37'13

FALTAN.

Datos de produccion	33
— cantidades	30
— precio	14

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Escaso juicio puede formarse de esta provincia por los ejemplares remitidos al Jurado, excepcion hecha de los de Valicobo y San Martin, en que se nota algun esmero, y algun ejemplar de Villoria, Vilvestre y Cantalapiedra, propios para el consumo del país; los demas han venido en malísimas condiciones, de modo que se han torcido la mayor parte. Sin embargo, la márgen española del Duero podria producir vinos parecidos á los de la portuguesa, que se exportan en grandes cantidades con el nombre de Oporto. Seleccion en las variedades de cultivo, esmero y limpieza en la elaboracion son las enseñanzas que á esta provincia importan.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 12 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.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Ignacio Hortal y Escribano	Salamanca	Generoso seco	Medalla de perfeccion.
		Blanco generoso	Idem.
		Tinto id. dulce	Idem.
D. Facundo Manjon	Villoria	Idem de pasto	Idem.
D. Jerónimo Notario y Sanchez	Vilvestre	Idem id	Idem.
D. Luis Cárlos de Onís	Cantalapiedra	Blanco de 1876	Idem.
		Tinto de id	Mencion.
D. Ricardo Pinto Da-Costa	Lumbrales	Idem seco de 1863	Perfeccion.
		Blanco dulce de 1868	Idem.
		Idem id. de 1860	Mencion.
		Idem id. de 1874	Idem.
D. Ramon Carranza	Cantalapiedra	Vino tinto	Idem.
D. Salvador García Maldonado	Béjar	Tinto de pasto	Idem.
Doña Juana Lopez de Aparicio	Idem	Aloque de pasto	Idem.
D. Juan Vicente Martin Sanchez	Garcibuey	Moscatel seco	Idem.
D. Nicolás Muñoz y Muñoz	Ciudad-Rodrigo	Tinto de pasto	Idem.
D. José Peral y Lopez	Vilvestre	Idem de 1876	Idem.
Clase 5.ª			
D. Ramon Hernandez	Salamanca	Aceite de anís	Perfeccion.
		Curaçao de Holanda	Idem.
		Rom cristalizado	Mencion.
Clase 7.ª			
D. Eustaquio Alfaro Torres	Lumbrales	Vinagre	Mencion.
D. Mario Maldonado Macanaz	Salamanca	Idem blanco	Idem.

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

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.
1	3853	Carranza (D. Ramon).	Cantalapiedra.	Natural de pasto tinto.	14'5	4'49	2'77	Cen. mor. clar.	Incoloro.	Am.—V. viol.	Ver.-V. am.
2	3868	García Maldonado (D. Salvador).	Béjar.	Idem id.	12'5	4'76	8'24	Viol. clar.	Incoloro.	Viol. sucio.	V. az.
3	3874	Hortal Escribano (D. Ignacio).	Valicobo en Fajineda.	Seco generoso.	23'4	3'89	21'85	»	»	»	»
4	3877	Lopez de Aparicio (Doña Juana).	Béjar.	Aloque de pasto.	12'8	4'00	2'40	Cen. M. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.
5	3881	Manjon (D. Facundo).	Villoria.	Natural de pasto tinto.	12'6	3'84	1'95	Cen. M. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.
6	3883	Martin Sanchez (D. José Vicente).	Garcibuey.	Moscatel.	14'5	3'84	8'30	»	»	»	»
7	3887	Muñoz y Muñoz (D. Nicolás).	Ciudad-Rodrigo.	Natural tinto de pasto.	13'5	3'84	1'77	Cen. M. clar.	Incoloro.	Viol. —V. roj. clar.	Ver.-V. am.
8	3888	Notario y Sanchez (D. Jerónimo).	Vilvestre.	Idem de pasto tinto.	13'5	3'47	2'37	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.
9	3899	Pinto Da-Costa (D. Ricardo).	Lumbrales y Barca de Alba.	Tinto seco de 1860.	25'2	3'96	106'02				
10	3899	Idem.	Idem.	Idem id. 1863.	25'5	3'49	66'38	»	»	»	»
11	3899	Idem.	Idem.	Blanco dulce de 1868.	23'6	3'14	88'05	»	»	»	»
12	3899	Idem.	Idem.	Idem id. 1874.	21'7	3'82	59'00				

TERIA 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.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	18'50	Gris gran. carb.	5'70	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. y silic. Reg.-Pot. y cal. Poco.-Magn. Ind. II. Fosf. Ab.-Cal, alum. y ferr. Reg.
»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
»	»	»	»	»	»	E. carbonoso poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	39'38	Gris pulv.	4'24	I. Fosf. y clor. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Sulf. y silic. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Ab. —Ferr. Reg.
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante violácea, con fajas regularmente marcadas.	22'24	Gris pulv. osc.	3'04	I. Fosf. clor. silic. pot. y magn. Reg.—Sulf. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
»	»	»	»	»	»	E. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con indicios de materia colorante roja.	24'62	Terrosas.	2'10	I. Clor. Ab.-Pot. y cal. Reg.-Sulf. fosf. y silic. Poco.—Magn. Ind. II. Cal y alum. Reg.—Fosf. y ferr. Poco.
»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con alguna faja roja amarillenta.	16'02	Terrosas.	2'00	I. Clor. Ab.—Sulf. fosf. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con alguna faja roja.	16'22	Terrosas.	1'80	I. Cal. Reg.—Sulf. clor. silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con una faja roja.	64'56	Gris agl. delic.	8'14	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y clor. Ab.—Silic. Reg.-Pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, muy compacto, quebradizo, abrillantado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	83'66	Gris agl.	23'84	I. Fosf. y clor. Ab.—Sulf. y silic. Reg.-Pot. y cal. Poco.-Magn. Ind. II. Fosf. cal. y ferr. Ab.—Alum. Poco.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.
De 12 á 13	3
13 á 14	2
14 á 15	2
21 á 22	1
23 á 24	2
25 á 26	2
Suma	12

RIQUEZA ÁCIDA. GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 3,14 á 4	9
4 á 5	3
Suma	12

MATERIA COLORANTE. VINOS COLOREADOS
OEnolina
OEnocyanina y œnolina...
Suma

QUE PREDOMINA. POR	NÚM. DE VINOS.
.....	5
.....	1
.....	6

MATERIA EXTRACTIVA. GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 16,02 á 20	3
20 á 30	2
30 á 40	1
60 á 70	1
80 á 90	1
Suma	8

CENIZAS. GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 1,20 á 2	1
2 á 3	2
3 á 4	1
4 á 5	1
5 á 6	1
8 á 9	1
23 á 24	1
Suma	8

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Ahigal de los Aceiteros	»	»	»	»	1	1
Aldea del Obispo	»	»	»	»	1	1
Aldeadávila de la Rivera	»	»	»	2	4	6
Babilafuente	»	»	»	»	3	3
Béjar	»	»	2	1	»	3
Berméllar	»	»	»	1	2	3
Calvarrasa de Abajo	»	»	»	2	1	3
Cantalapiedra	»	1	2	2	2	7
Casas del Conde (Las)	»	»	»	»	1	1
Cerro (El)	»	»	»	»	1	1
Ciudad-Rodrigo	»	»	1	1	»	2
Cordovilla	»	»	»	2	2	4
Forfoleda	»	»	»	»	1	1
Fregeneda (La)	»	»	»	1	1	2
Fuenteguinaldo	»	»	»	»	3	3
Gajates	»	»	»	»	1	1
Garcibuey	»	»	1	2	»	3
Hinojosa de Duero	»	»	»	»	1	1
Lumbráles	»	2	3	»	3	8
Mieza	»	»	»	1	3	4
Monforte	»	»	»	»	1	1
Parada de Rubiáles	»	»	»	3	2	5
Peñaranda de Bracamonte	»	»	»	»	2	2
Salamanca	»	5	2	2	1	10
San Estéban de la Sierra	»	»	»	»	1	1
San Martin del Castañar	»	»	»	1	3	4
Saucelle	»	»	»	1	»	1
Sequéros	»	»	»	1	5	6
Sobradillo	»	»	»	»	1	1
Tordillos	»	»	»	1	»	1
Villanueva del Conde	»	»	»	»	1	1
Villar del Ciervo	»	»	»	»	2	2
Villar de la yegua	»	»	»	»	2	2
Villares de la Reina	»	»	»	»	2	2
Villarino	»	»	»	»	1	1
Villória	»	1	»	»	1	2
Villoruela	»	»	»	»	1	1
Vilvestre	»	1	1	»	1	3
Totales	»	10	12	24	58	104

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Aloque	»	»	1	»	»	1
	Blanco	»	3	3	3	11	20
	Generoso	»	1	»	»	»	1
	Moscatel	»	»	1	»	»	1
	Ojo de gallo	»	»	»	1	1	2
	Tinto	»	4	4	9	41	58
4.ª	Alcohól anisado	»	»	»	1	»	1
	Idem ordinario	»	»	»	6	2	8
	Idem seco	»	»	»	3	»	3
5.ª	Aceite de anís cristalizado	»	1	»	»	»	1
	Curaçao de Holanda	»	1	»	»	»	1
	Rom cristalizado	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	»	»	2	1	3	6
	Totales	»	10	12	24	58	104

PROVINCIA DE ZAMORA.

MEMORIA

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

Precedido de algunas líneas acerca de los medios de ejecucion, este funcionario dice:

A cuatro puntos habrá de concretarse esta Memoria:

1.° Indicaciones relativas á los estados remitidos;
2.° Descripcion, á grandes rasgos, del cultivo de la vid en esta provincia;
3.° Descripcion en la misma forma de la elaboracion de los vinos, y
4.° Conclusiones generales, deducidas de todo lo anterior.

Cultivo de la vid.—Como ampliacion al juicio que de los datos anotados en los resúmenes debe formarse, y con objeto de que esa Junta pueda conocer la importancia y proporciones que tiene el cultivo de la vid en esta provincia, procederé á formar esta reseña, valiéndome de los antecedentes recopilados en la Memoria agrícola que existe en esta Secretaría, y de cuantas noticias he podido adquirir, para variar y ampliar aquellos, y para dar una idea de los procedimientos de explotacion generalmente seguidos.

En el cultivo de la vid, se funda una de las principales fuentes de riqueza de esta provincia, habiendo pueblos donde puede decirse que no existe otra, razon por la que, la zona N. E., que comprende los partidos de Zamora y parte de los de Toro y Fuentesauco, ha recibido el nombre de *Tierra del vino*. Poca ó ninguna eleccion se hace de los terrenos para cultivar la vid; así es que lo mismo se hacen plantaciones en los terrenos fuertes, arcilloso-silíceos, como en los sueltos, de consistencia débil, que en los cascajosos, teniendo por consecuencia la uva muy distintas condiciones en relacion con el suelo donde ha vegetado; y así como la uva obtenida en los terrenos cascajosos y ligeros es más azucarada, y madura antes que la de los fuertes y arcillosos, en los cuales la vegetacion es más frondosa, siendo mayor tambien la humedad, el fruto contiene mayor cantidad de agua y principios ácidos. Otro tanto sucede con la uva procedente de las laderas y exposiciones al Mediodía, con relacion á la de los valles de exposiciones Norte.

Variedad de uva.—Las variedades de vid cultivadas, son: la *Tintilla*, que ocupa casi la totalidad de los viñedos, de tamaño medio, redonda y negra; su racimo es claro y pequeño, de muy diferentes sabores. De esta variedad de uvas deben existir diversidad de subvariedades, por cuanto se diferencian bastante los caractéres de ella en cada localidad. El *Albillo blanco*, que generalmente se destina para comer, aunque en algunos términos lo utilizan para hacer vino, se cultiva tambien en pequeñas proporciones. La *Malvasía*, de hojas verdes y amarillentas, uvas muy blancas, de grano más grueso que el anterior y el racimo recogido y de tamaño regular. El *Moscatel*, de uva dulce, racimo grande, que ocupa pequeñas extensiones de terreno suelto y exposiciones Sur. El llamado *Verdejo*, de color blanco caña, cultivado con profusion en toda la provincia, y otra porcion de subvariedades, no clasificadas por falta de medios de estudio y tiempo, compónese la flora vitícola de la provincia.

Plantacion.—La plantacion se hace, generalmente en el mes de Diciembre, por estaca ó sean sarmientos del año, cortados por ambos extremos, procedentes de buena cepa, y rebajados de tal suerte, que, despues de introducidos en tierra unos 35 ó 40 centímetros, quedan fuera dos yemas.

Algunos emplean sarmientos, unidos por la parte inferior á un pedazo de tronco que les sirve de base, y en este caso, el sarmiento tiene la longitud de un metro y le colocan en los hoyos echado sobre el fondo más de una mitad, quedando fuera tan sólo dos ó tres yemas, como en el caso anterior.

El sistema de plantacion más comunmente seguido es el de marco real, áun cuando se emplea bastante el de tres-bolillo; la distancia entre cepa y cepa varía segun los terrenos, las localidades y el capricho del viticultor; pero generalmente dejan de ocho á nueve piés para las viñas que se cavan, y doce para las que se aran. La plantacion se hace abriendo hoyos á la distancia indicada y de 35 á 45 centímetros de profundidad, segun los terrenos; introducen la estaca, dejan dos yemas fuera, y cortándola dos ó tres centímetros por encima de la última de éstas. En los terrenos ligeros y arenosos, antes de introducir la estaca ó «vacillo» ponen en el fondo un poco de abono y una capa de tierra, con el objeto de que la estaca, débil al principio, pueda encontrar alimento con facilidad. Los cuidados sucesivos que se dispensan á las plantaciones, tal como se verifican en la mayoría de estas localidades, se reducen á cortar las yemas de tal modo, que queden tres ó cuatro bifurcaciones del tronco principal, hasta los cuatro ó cinco años, en que la viña empieza á dar fruto, no alcanzando, sin embargo, el máximum de desarrollo hasta los 12 ó 15 años.

Labores.—Las labores en los terrenos plantados de viñedo se practican del modo siguiente:

Efectuada la vendimia, algunos propietarios arriendan la hoja, esto es, permiten la entrada en las viñas á las ovejas, para que aprovechen aquella, ó bien se saca á pública subasta el arriendo de toda la hoja del pueblo. Algun tanto viciosa nos parece

esta práctica, puesto que, á pesar de ser las ovejas el ganado de pezuña hendida que menores daños ocasiona en las plantaciones, sin embargo, es lo cierto que, al arrancar la hoja, destruyen algunos brotes del próximo año, y ademas patean y apelmazan el terreno, costando despues más trabajo y más jornales las labores; de tal modo, que el producto obtenido por arrendar la hoja, es menor que el mayor coste de aquellas, perdiendo por otra parte el beneficio que, como abono, podria producir. Nuestra opinion sería que se aprovechase en esta última forma, descomponiéndolas antes en cisternas á propósito, toda vez que los restos de una planta convienen á la misma, devolviendo al suelo muchos de los elementos que aquella ha extraido durante la vegetacion, y doblemente en provincias como ésta, donde escasea la ganadería y por tanto el abono.

Por los meses de Noviembre y Diciembre, hacen una labor denominada *alumbrar*, que consiste en levantar ligeramente la tapa ó tierra que rodea á la cepa, con el objeto de facilitar la poda: la mayoría de los viticultores hacen sólo esta labor antes de la poda; si bien algunos ejecutan una segunda, llamada *escabicar*, ó sea levantar más profundamente la cubierta de la cepa, operacion que facilita despues la cava y permite al terreno absorber más cantidad de humedad.

En dos épocas distintas efectúan la poda, segun las localidades: en Toro y algunos pueblos de su partido, la ejecutan en la primavera; mientras que en el resto de la provincia la hacen á la caida de la hoja, áun cuando las mismas formas dan á la cepa en todas ellas. Al sistema seguido le llaman *poda en redondo*, y consiste en dejar cuatro ó cinco pulgares, con tres ó cinco yemas: esto en las plantaciones de tintilla, pues para las variedades blancas, ademas de los pulgares y yemas antedichas, dejan una vara en toda su longitud, que vulgarmente llaman *rastros*, y que sin duda merece este nombre por hallarse rastrera en la superficie del suelo. Por lo regular, la poda se verifica sin reglas fijas y acomodándose solamente al criterio del obrero que la efectúa; así que no siempre las cepas tienen la forma y ventilacion que fuera de desear, quedando algunas veces demasiado cargadas de leña, y por lo tanto perjudicándola considerablemente. Sabido se está que tal exceso produce en la cepa una vegetacion forzada, que, si bien es cierto da más fruto, tambien lo es que la envejece más pronto.

En el mes de Febrero, se hace la cava á 20 ó 22 centímetros de profundidad, usando azadones de forma trapezoidal, con dos pequeños milanos, cuando los dedican á terrenos de consistencia media, y de milanos largos, cuando son aquellos pedregosos. Esta labor tiene por objeto facilitar la absorcion de aire, calor y humedad, y voltear la tierra. Se procura hacerla cuando ésta tenga *buen tempero*, como dicen los prácticos; esto es, cuando la humedad de ella la haga más accesible á la perforacion y subdivision con la herramienta. Pasados los meses de Febrero y Marzo, y una vez que se aproxima la época de mayores calores y escasez de lluvias, se procede á la labor llamada *tapa*, que consiste en reunir tierra alrededor de la cepa, para conservar la humedad adquirida. Esta operacion debe hacerse más bien grande que pequeña, para que despues, al binar, quede alguna parte de las tapas.

En el mes de Julio, se efectúa la *bina* (ó bima, vulgarmente llamada), que tiene por objeto deshacer la costra superficial de la tierra, los terrones formados alrededor de la cepa, igualar el terreno y destruir la vegetacion espontánea. Emplean para hacer aquella labor unas azadas de forma de triángulo isósceles, con el lado desigual hácia abajo, y bastante ligeras, porque se introducen en tierra muy superficialmente; cuando más, á ocho centímetros. Algunos suprimen esta labor, aunque es probado beneficia mucho la cepa y engruesa y mejora el fruto. Los que hacen las labores con arado, dan una reja en el mes de Diciembre, otra en la primavera, y la última, ménos profunda, que equivale á la bina de azadon: únicamente hacen con este las labores de escavico y tapa. El arado que se emplea en esta provincia, tanto en viñedos como en cultivo de cereales, es el comun ó romano, de timon enterizo. Entre los pocos viñedos que se abonan en esta provincia, á unos se les aplica estiércol de cuadra, á otros el de oveja, y á la mayor parte el orujo de la uva sin curtir, y todos ellos en pequeñas proporciones.

Vendimia.—Esta operacion se verifica en los primeros dias de Octubre, haciéndola en una sola vuelta y sin seleccion alguna, por lo que, lo mismo cortan los racimos que están sin madurar, que aquellos que están ya podridos, mezclándolos indistintamente; costumbre que, á no dudar, perjudica de una manera notable á la buena calidad de los vinos. No se crea que en tan defectuosa operacion es todo falta de esmero é inteligencia en los cosecheros, sino que, por lo elevado de la zona sin duda, hay necesidad de cortar la uva en los quince primeros dias de Octubre precisamente: pues de efectuarlo antes, no reune las condiciones necesarias de madurez; exponiéndose, si se verifica despues, á las terribles consecuencias de las heladas. Si la vendimia se hiciera en más de una vuelta, necesariamente habia de ser más costosa la operacion, aumento que no compensaria el precio, siempre bajo, de los vinos en esta provincia.

Hombres, mujeres y niños se dedican á los trabajos de la recoleccion, sirviéndose para ella de navajas encorvadas, con las que cortan el racimo, que se conduce al lagar en cestos de forma cilíndrica.

Lagares y operaciones dentro de ellos.—La forma más comunmente empleada en esta clase de edificios es la rectangular, y por lo general se encuentran situados sobre la bodega. Se compone el lagar de varias partes: una recibe el nombre de *cuerpo del lagar*, que se halla embaldosado, siendo su amplitud arreglada á la importancia de la cosecha. Otra recibe el nombre de *pilo*, y es un espacio colocado delante del anterior, á bastante profundidad, con objeto de depositar en él el mosto que se desprenda del cuerpo del lagar. Por último, tiene otros dos ó tres espacios llamados *lagaretas*, parecidos en su forma, y colocados inmediatamente unidos al primero de los descritos, y los cuales tienen por objeto contener la uva, mientras se verifica la pisa sucesiva.

En el mismo local del lagar y á lo largo de él, tienen prensas del sistema romano, constituidas por una viga, cuyo grosor y longitud es siempre del mayor tamaño que se pueda obtener de los chopos, de donde se forman. Un extremo de ella, el que está situado hácia el cuerpo del lagar, tiene un travesaño de madera, cuyos extremos entran en dos correderas ó hendiduras practicadas respectivamente en dos viguetas fuertemente empotradas en sentido vertical, no quedando de esta suerte á la viga, otro movimiento que el de arriba ó abajo, ó sea á lo largo de las correderas ó hendiduras antedichas. En el otro extremo, la atraviesa un husillo de madera, del cual pende una gran piedra de forma cilíndrica. El trabajo útil de esta clase de prensas varía mucho con la longitud de la viga y tamaño de la piedra.

Conforme se lleva la uva al lagar, la van echando, sin distinguir de variedades ni de color, en el cuerpo del lagar, ó si está ocupado con otra pisa, la depositan en las lagaretas, de donde se saca cuando aquel se desocupa.

Algunos cosecheros suelen adicionar yeso en la uva, sobre todo cuando éstas se han cortado algo verdes, con el objeto de neutralizar la acidez que resultaria en el mosto.

Esta práctica tiene sus partidarios, por creer que, ademas de la ventaja anotada, obra el yeso reaccionando sobre el alcohól y da lugar á una série de éteres, que prestan aroma ó *bouquét* al vino, al mismo tiempo que aumenta su color y hace que se conserve mejor. En cambio, otros creen que la adicion del yeso es perjudicial, porque el azufre del ácido sulfúrico pasa á ser ácido sulfídrico, que da mal sabor al vino, y hasta puede perjudicar á la salud. Nosotros opinamos, fundados en la experiencia, que propinando el yeso á la uva con algun tino, lejos de perjudicar la calidad de los vinos, les favorece, por neutralizar en parte la acidez ó recio producido por falta de maduracion en el fruto, y por dar un color más subido y trasparente á los caldos, teniendo en cuenta, ademas, que son preferidos en este país los vinos de tales condiciones, sobre todo en el mercado de Galicia, á donde se exporta en grandes cantidades. Esto se refiere solamente á los vinos tintos, porque en los blancos sería contraproducente, conocida ya la accion del yeso.

La pisa se ejecuta en el cuerpo del lagar, por hombres con los piés descalzos, que, armados de azadones, van machacando préviamente la uva, sin quitarle rampojo alguno y tal cual ha sido cortada de la cepa. Una vez bien triturada, forman con ella lo que llaman *pié de pisa*, ó sea un cilindro de diámetro y lado variables, que nunca son menores, el primero de dos metros y el segundo de uno. Este cilindro, así constituido, lo rodean en toda su superficie de revolucion con maromas de esparto ó cáñamo, para que no se deshagan con la presion que sufre bajo la accion de la prensa, colocando sobre la uva, así amontonada, fuertes tablones y maderos, sobre los que ejerce despues su accion la prensa descrita anteriormente. Este pié de pisa se hace y deshace hasta cuatro veces por lo general, sufriendo así la uva otras tantas presiones, á fin de que quede bien exprimida. Todo el mosto así obtenido corre al pilo, por efecto de la diferencia de nivel entre éste y el cuerpo del lagar.

El orujo, con el escobajo que resulta de estas pisas, se somete nuevamente á la prensa, despues de haberle añadido agua, obteniendo así un vino de mediana calidad y poca fuerza, llamado *repiso*, que consumen los trabajadores. El mosto se conduce á la bodega, bien en pellejos, ó ya por medio de cañerías, que van á parar á la cuba. Los mostos suelen dar de 10 á 15 grados en el pisamostos, y, cuando tienen más, algunos cosecheros le adicionan agua, con el objeto de rebajarle, para que de este modo dure poco la fermentacion.

El vino se hace y aclara en brevo tiempo, pudiendo venderse desde luego, que es lo que desean los cosecheros. La mezcla de mostos de más ó ménos grados, segun la clase de vinos que se quieran obtener, no se practica, porque se fabrica siempre en iguales condiciones, sin procurar mejorarlo; solamente en Toro se pone más esmero en la elaboracion, sobre todo con los blancos, por lo cual gozan de más fama.

Antes de pasar adelante, siguiendo el curso de la fabricacion del vino, diremos algo sobre las condiciones de la bodega y las cubas.

Bodegas y vasijas.—Las bodegas destinadas á la fabricacion de vinos, en la provincia, varian mucho en su forma, situacion y distribucion: las de Zamora, Toro y algun pueblo importante, son grandes habitaciones rectangulares, la mayoría á dos metros de profundidad, de construccion abovedada, de ladrillo: el fondo está embaldosado, formando una ligera pendiente hácia el centro ó uno de los extremos, en donde existe un pozo hecho de obra de fábrica, bien revestido de cal hidráulica, al cual van á parar unas canales, en el sentido de la pendiente, que permiten recoger el vino en el caso de un derrame. En las caras laterales de la bodega existe lo que vulgarmente llaman *zarceras*, que son una especie de chimeneas ó ventiladores, por donde, ademas de la ventilacion natural que verifican, se arrojan manojos encendidos, con el objeto de que, estableciéndose una corriente de aire, sea desalojado el ácido carbónico procedente de la fermentacion tumultuosa.

Las cubas, que son siempre de volúmenes grandes, pues hacen de 60 á 100 hectólitros, se hallan situadas, unas con el eje vertical y otras horizontal, indistintamente, colocadas casi siempre descansando sobre dos cubos de piedra, que vulgarmente llaman *poinos*. En cuanto á las bodegas construidas en los pueblos, están generalmente cavadas en un terreno gredoso, compacto, ó roca arcillosa; la mayoría de ellas sin revestir; y sólo cuando el terreno es flojo y se temen desprendimientos, se refuerza con algunos machos de ladrillo: la profundidad de ella varía mucho, áun cuando nunca es menor de dos metros, habiendo tenido ocasion de verlas de cien y áun más peldaños de escalera. Siempre son formadas de galerías que se cruzan, ó paralelas entre sí, en cada una de las cuales se colocan varias cubas longitudinalmente á la pared, dejando un paso de anchura variable. La carencia de luz, unida á la construccion que hemos indicado, las hace frescas y de muy difícil limpieza: el piso no está embaldosado, no pudiendo recogerse el vino de los derrames, y la temperatura es bastante igual, merced á estar situadas á la profundidad que hemos apuntado, y formadas por estrechas galerías.

Como hemos indicado anteriormente, las cubas usadas en la provincia son de tamaños grandes y construidas de madera de roble generalmente, en forma de conos truncados, unidos por sus bases mayores; las duelas suelen tener cinco centímetros de espesor, habiendo algunas que alcanzan hasta ocho: á todas ellas, antes de empezar á usarlas, se las da un baño interior de pez, cuya sustancia resinosa, dicen, contribuye á la conservacion de las vasijas, y áun algunos aseguran que á la del vino.

En nuestro concepto, esto perjudica muchísimo la calidad de los caldos, y en muchas ocasiones les comunica un sabor desagradable dicha sustancia: algunos cosecheros van comprendiéndolo así, y abandonan esta viciosa práctica.

Hechas estas indicaciones respecto de las bodegas y cubas, continuaremos describiendo á grandes rasgos la fabricacion de los vinos.

Fabricacion.—Decíamos que, sin distinguir de grados en el pesa-mostos, echaban éstos desde luego en las cubas: una vez en ellas, proceden á adicionarles la madre: generalmente suelen añadirle 87 kilógramos de ella por hectólitro de líquido; cantidad que, si parece algo exagerada, se ve tiene su razon de ser, puesto que, en esta region, el aprecio de los vinos está en relacion directa de su color.

Adicionan la madre, ó bien directamente, haciendo que chicos y hombres la pisen dentro de la cuba, ó ya tambien la pisan fuera, en un baño, echándola despues en aquella: tan sólo en Toro se esmeran algo en esta operacion, para la que despalillan la uva que va á servir de madre, haciéndola pasar á través de una especie de criba de anchas mallas de cordel, sobre la cual quedan los rampojos; de esta suerte evitan la accion de éstos sobre los mostos y el mayor enturbiamiento de los vinos, por la excesiva subdivision de la uva madre. Para la fermentacion tumultuosa, no llenan completamente las cubas, sino que dejan

vacía una quinta parte. A los tres ó cuatro dias empieza la fermentacion tumultuosa, que puede considerarse como verificada en vasos cerrados, toda vez que la abertura de la cuba suele ser de medio metro cuadrado; de modo que la capa de aire que acciona sobre el mosto es pequeña, evitándose de esta manera las variaciones de temperatura; mientras dura esta fermentacion, tienen cuidado de verificar la operacion que llaman «mejer» ó mecer, ó sea empujar hácia el fondo de la cuba la madre que, por causa del movimiento del *líquido* en la fermentacion, se sube á la parte superior; esto lo consiguen por medio de los mejedores, especie de muleta de cruz ancha. Fácilmente se evitarian esta operacion, empleando dobles tapaderas que mantuvieran la madre sumergida á la altura conveniente.

Concluida la fermentacion tumultuosa, dura la lenta hasta que se vende el vino sobre la madre, lo cual, de afectuarse, suele ser desde fin de Diciembre, Enero ó Febrero, ó, en caso contrario, se procede al trasiego, azufrando antes las cubas, y áun algunos las espolvorean con yeso. Casi todos los consecheros verifican el trasiego trasladando el vino en pellejos, siendo muy pocos los que lo verifican con mangas especiales. No hay para qué indicar lo perjudicialísimo de tan viciosa práctica, puesto que este pequeño trabajo va dirigido á personas tan competentes en la materia, como las que componen esa Junta; pero desde luego se ven los perjuicios que ha de originar al vino el exceso de golpeo y venteo que sufre. Luego que han sido trasegados los vinos, se encabezan con un ½ por 100 próximamente de alcohól de 35°: para que se mezclen bien, lo echan con un tubo, que penetra hasta la parte inferior de la cuba; pues de otra manera, como es ménos denso que el vino, quedaria su mayor parte en la superficie. Esta práctica no deja de ser en cierto modo acertada, puesto que el alcohól obra precipitando el bitrartato de potasa, y por lo tanto el vino pierde acidez; por otra parte, como la enosianina ó materia calorante es más soluble en el alcohól que en el agua, el vino adquiere más color, favorece la coagulacion de las materias albuminacídeas; y por último, disuelve las materias crasas que pueden contribuir á formar el *bouquet*. Despues de bien llenas las cubas, á las que se ha trasegado el vino, se tapan cubriendo los bordes del obturador con greda ó arcilla, evitando así el contacto del aire. Las madres, separadas del vino, ó se destinan á la quema, destilacion del alcohól, ó se conducen al lagar para ser esprimidas por el procedimiento ya conocido, obteniéndose de esta manera un vino de muy medianas condiciones, por su aspereza y turbio color, que llaman *Tornillo* ó moron: la cantidad obtenida de este líquido suele ser un 13 por 100 del vino que existia en la cuba, de donde procedia la madre esprimida.

Los vinos de la provincia suelen alcanzar diez grados, excepto los de Toro que tienen más fuerza, á causa de encabezarlos mucho y ser la uva más azucarada, al propio tiempo que se esmeran algo en la fabricacion.

Conclusiones generales.—En resúmen, y segun hemos deducido del exámen de las fuerzas naturales productoras de esta region, la provincia de Zamora produce mucho.

Los mostos son de una calidad superior, y en una proporcion mayor de lo que la demanda exige en el mercado: los vinos son tambien generalmente de buena calidad; y no lo son más, por lo vicioso de su elaboracion. Segun numerosas experiencias en pequeña escala, está probado que, con algun esmero en ella, y colocando los mostos en regulares condiciones para su desenvolvimiento, se obtienen vinos muy buenos, como se verá demostrado en la próxima Exposicion.

Si, pues, se puede producir más y mejor ¿cuál es la causa de que así no se verifique?

En nuestro concepto, no es más que una: la falta de mercados. Efecto de la poca demanda de nuestros caldos, obtienen éstos casi siempre un precio sumamente bajo; y de aquí que el cosechero no pueda recargar el coste de produccion, sin correr el riesgo de no obtener utilidad por los mayores gastos. Al contrario, si encontrase una mayor ganancia en su esmero, no puede dudarse que la elaboracion se mejoraria.

Así, pues, lo que la provincia necesita para mejorar la situacion de sus vinicultores, es adquirirse mercados donde expender sus caldos, y si esto hubiera de conseguirlo por la Exposicion vinícola de Madrid, ninguna otra habria obtenido mayores ventajas al exhibirse en el gran certámen de la capital de España.

Zamora 15 de Enero de 1877.—El Ingeniero secretario, *Federico Requezo Avedillo.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª 5.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			300
—	Pueblos que han concurrido		29
—	Expositores		279
—	Muestras remitidas		321
	Premios: Afinacion	8	
	— Perfeccion	38	
	— Mencion	51	
	Total	97	321
	Clasificadas con X (muestras)	53	
	Reprobadas	171	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	2'80	2'49	
Perfeccion	13'62	11'85	
Mencion	18'28	15'88	
Total premios	34'70	30'22	
Con **X**	18'99	16'51	100'00
Reprobadas	61'29	53'27	

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

CLASE 2.ª

Abralde (D. Benito).—Benavente, **X.**
Aguado Muñoz (D. Francisco).—Madridanos, **O.**
Aldea (D. Tomás de la).—Sanzoles, **X, O.**
Almaráz (D. José).—Moraleja del Vino, **X, O.**
Alonso (D. Manuel).—Molacillos, **M.**
Alonso y Casaseca (D. José).—Corrales, **X.**
Alonso y Gonzalez (Doña Estefanía).—Moraleja del Vino, **O.**
Alonso y Palacios (D. José).—Corrales, **O.**
Alonso y Sanchez (D. Jerónimo).—Coreses, **M.**
Alvarez de Toledo (D. Nicolás).—Idem, **M.**
Amigo y Tomé (D. Agustin).—Santa Clara de Avedillo, **O.**
Amigo y Tomé (D. Clemente).—Idem, **M.**
Amigo y Tomé (D. Dionisio).—Idem, **O.**
Andrés (D. Juan).—Molacillos, **O.**
Anta (D. Atanasio de).—Arcenillas, **O.**
Anta (D. Bernardo de).—Zamora, **M.**
Anta (D. Francisco de).—Idem, **P.**
Anta (D. José).—Idem, **O.**
Anton (D. Antonio).—Idem, **X.**
Aparicio (D. Roque).—Toro, **X.**
Arenal y Covarrubias (D. Angel).—Coreses, **O.**
Arias (D. Santiago).—Zamora, **M, X.**
Arias y Gago (D. Aureliano).—Benavente, **M. X.**
Arroyo (D. Francisco).—El Perdigon, **O.**
Arroyo (D. Juan Antonio).—Idem, **M.**
Arroyo (Doña María Josefa).—Idem, **P.**
Arroyo y Santa María (D. Daniel).—Idem, **O.**
Asensio (D. Manuel).—Toro, 2 **P.**
Avedillo (D. José).—Moraleja del Vino, **O.**
Avedillo (D. Manuel).—...?..., **P.**
Avedillo (D. Marcelo).—Arcenillas, **O.**
Avedillo (D. Primo).—Moraleja del Vino, **O.**
Avilés Vicente (D. Antonio).—Fuentesauco, **O.**
Avilés Vicente (D. Juan).—Idem, **O.**
Avilés Vicente (D. Manuel).—Idem, **O.**
Bailon y Bruña (D. Remigio).—Sanzoles, **M.**
Barrios (D. Isidoro).—Villalazán, **O.**
Barron (D. Luis).—Moraleja del Vino, **P.**
Barroso (D. Bonifacio).—Benavente, **X.**
Barrueco (D. Genaro).—Fermoselle, **O.**
Baz y Serrano (D. José).—Coreses, **M.**
Bédate é hijos (Sra. Viuda de).—Toro, **M,** 2 **X, O.**
Blanco (D. Gregorio).—Benavente, **O.**
Blanco (D. Ramon).—Toro, **O.**
Blanco (D. Saturnino).—Idem, **P.**
Borrego (D. Andrés).—Peleagonzalo, **O.**
Borrego (D. Miguel).—Idem, **O.**
Brioso y Martin (D. Lorenzo).—Morales del Vino, **O.**
Buron (D. Remigio).—Benavente, **M.**
Cabaña de Silva (Sr. Conde de la).—El Perdigon, **P,** 2 **X.**
Cabrero (D. Isidoro).—Zamora, **O.**
Calvo (D. Agapito).—Algodre, **O.**
Calvo (D. Bernardo).—Peleagonzalo, **M.**
Calvo (D. José).—Idem, **P.**
Calvo (D. Manuel).—Jambrina, **O.**
Calvo (D. Manuel de).—Peleagonzalo, **O.**
Calvo (D. Sebastian).—Idem, **M.**
Calvo (D. Silverio).—Idem, **O.**
Calzada (D. José).—Villalazán, **O.**
Campo (D. Bernardo).—Zamora, **O.**
Carazo (D. Pedro).—Peleagonzalo, **O.**
Carbajal (D. Hermenegildo).—Zamora, **O.**
Cárlos Rivas (D. Julian).—Algodre, **O.**
Casado (D. Santiago).—Zamora, **M.**
Casas (D. Miguel).—Toro, **P.**
Casaseca (D. Angel).—Arcenillas, **O.**
Casaseca (D. Hermenegildo).—Casaseca de las Chanas, **O.**
Casaseca (D. Ildefonso).—Zamora, **O.**
Casaseca Hidalgo (D. Estéban).—Fuentesauco, **X, O.**
Castaño (D. Francisco).—Sanzoles, **O.**
Castaño (Doña Luisa).—Peleagonzalo, **O.**
Castilla (Doña Antonia).—Zamora, **O.**
Cerezo (D. Zóilo).—Toro, **X.**
Cid (D. Domingo).—Zamora, **O.**
Conde (D. Manuel).—Idem, **O.**
Contra (D. Manuel).—Molacillos, **X.**
Contra (D. Pedro).—Torres, **O.**
Cordero (D. Lorenzo).—Madridanos, **O.**
Cordero (D. Luis).—Idem, **O.**
Crespo (D. Angel).—Zamora, **O.**
Crespo (D. Pio).—Benavente, **M.**
Cuesta Arenal (D. Juan).—Coreses, **M.**
Chamorro Hernandez (D. Agustin).—Fuentelapeña, **P.**
Chillón (D. Jorge).—Sanzoles, **O.**
Delgado (D. José).—Moraleja del Vino, **P.**
Diaz (D. Angel).—Idem, **M.**

Dieguez (D. Manuel).—Zamora, **O.**
Dieguez (D. Pedro).—Corrales, **O.**
Diez de la Peña (D. Tomás).—Fermoselle, **O.**
Diez Seisdedos (D. Baltasar).—Idem, **O.**
Dominguez (D. Bernardo).—Moraleja del Vino, **M.**
Dominguez (D. Juan Antonio).—Zamora, **P.**
Dominguez Fernandez (D. Juan Manuel).—Idem, **M.**
Dominguez (D. José).—Idem, **P.**
Dueñas (D. Santos).—Peleagonzalo, **M.**
Encina (D. Manuel).—Zamora, **X.**
Enriquez (D. German).—Casaseca, **O.**
Estevez (D. Manuel).—Zamora, **O.**
Falgueras (D. Ildefonso).—...?..., **X.**
Fernandez (D. Antonio).—Zamora, **O.**
Fernandez (D. Gregorio).—Toro, **O.**
Fernandez (D. Rafael).—Idem, **X.**
Fernandez (D. Víctor).—Zamora, **O.**
Fernandez García (D. José).—Moraleja, **O.**
Fernandez Villabrille (D. José).—Toro, **M.**
Frias (D. Ulpiano de).—Idem, **X.**
Fuente (Doña Ramona de la).—Idem, **M.**
Gaban Arias (D. Donato).—Fuentesauco, **O.**
Galan (D. Ramon).—Toro, **O.**
García (D. Buenaventura).—Benavente, **O.**
Gomez (D. Victoriano).—Peleas de Abajo, **O.**
Gonzalez (D. Agustin).—Moraleja del Vino, **M.**
Gonzalez (D. Angel).—Idem, **M.**
Gonzalez (D. Bernardo).—Idem, **P.**
Gonzalez (D. Cárlos).—Idem, **O.**
Gonzalez (D. Casimiro).—Fermoselle, **O.**
Gonzalez (Doña Concepcion).—Moraleja del Vino, **P.**
Gonzalez (D. Félix).—Idem, **X.**
Gonzalez (D. Ildefonso).—...?..., **X.**
Gonzalez (D. Ramon).—Moraleja del Vino, **M.**
Gonzalez (D. Ricardo).—Idem, **P.**
Gonzalez (D. Santos).—Peleagonzalo, **O.**
Guerra (D. Angel).—Zamora, **O.**
Guerra (D. Dionisio).—Idem, **O.**
Gutierrez (D. Agustin).—Arcenillas, **O.**
Gutierrez (D. Demetrio).—Zamora, **O.**
Gutierrez (D. Eduardo).—Corrales, **X.**
Gutierrez (D. Nicolás).—Zamora, **O.**
Hernandez (D. Ildefonso).—Idem, **O.**
Hernandez (D. Jerónimo).—Fermoselle, **O.**
Hernandez (D. Tomás).—Toro, **O.**
Hernandez y Gomez (Sres.)—Idem, **A, X, O.**
Hernandez Huerta (D. Manuel).—Idem, **O.**
Hernandez Roson (D. José).—Sanzoles, **O.**
Hidalgo (D. Bráulio).—Madridanos, **O.**
Hidalgo (D. Isidro).—Fuentesauco, **O.**
Hidalgo (D. Manuel).—Villalazan, **M.**
Hidalgo (D. Tomás).—Zamora, **O.**
Holguera (D. Ildefonso).—Benavente, **O.**
Huerga (D. Bruno).—San Cristóbal de Entreviñas, **O.**
Illan (D. Manuel).—Zamora, **O.**
Inés (D. Tomás de).—Moraleja del Vino, **A.**
Jalon (D. Felipe).—Benavente, 2 **X.**
Jambrina (D. Atilano).—Jambrina, **O.**
Jambrina (D. Cayetano).—Moraleja del Vino, **O.**
Jambrina (D. Evaristo).—Idem, **P, M.**
Jambrina (D. Melquíades).—Pontejos, **O.**
Juan (Doña María).—Zamora, **O.**
Junquera (D. Antonio).—Idem, **O.**
Lacalle (D. Francisco).—Zamora, **O.**
Leon (D. José María).—Peleagonzalo, **X.**
Lobato (D. Policarpo).—Toro, **O.**
Lorenzo (D. Francisco).—Moraleja del Vino, **X.**
Lorenzo (D. Narciso).—Madridanos, **O.**
Lorenzo (D. Prudencio).—Zamora, **O.**
Lozano (D. Benigno).—Sanzoles, **O.**
Lucena (D. Angel).—...?..., **X, O.**
Luelmo (D. Eládio).—Moraleja del Vino, **M.**
Luelmo (D. Ildefonso).—Idem, **O.**
Luelmo (D. Mariano).—Villaralbo, **O.**
Luelmo (D. Ramon de).—Moraleja del Vino, **O.**
Luis (Doña Petra de).—Zamora, **O.**
Maez (D. Mateo).—Casaseca, **O.**
Manso (D. Dionisio).—Moraleja del Vino, **M.**
Manso (D. Elías).—Zamora, **P, X.**
Manso (Doña Victoriana).—Peleagonzalo, **M.**
Marquez (D. Manuel).—Casaseca, **O.**
Marquez Calzada (D. Santos).—Pontejos, **M.**
Martin (D. Andrés).—Zamora, **X.**
Martin (D. Angel).—Peleagonzalo, **O.**
Martin (D. Bernardo).—Idem, **M.**
Martin (D. Domingo).—Coreses, **O.**
Martin (D. Fernando).—Arcenillas, **M.**
Martin (D. Santiago).—Algodre, **O.**
Martin (D. Simon).—Peleagonzalo, **P.**
Martin (D. Vicente).—Idem, **P.**
Matilla (D. Pablo).—Algodre, **M.**
Matilla (D. Ramon).—Idem, **M.**
Mela (D. Juan).—Zamora, **P.**
Mela y Moyano (D. Angel).—Moraleja del Vino, **O.**
Mena (D. Manuel de).—Idem, **O.**
Mena Calles (D. Anastasio de).—Idem, **O.**
Mena Calles (D. Trifon).—Idem, **O.**
Montalvo (D. Fernando).—Pontejos, **O.**
Montalvo (D. Santiago).—Moraleja del Vino, **A.**
Muriel Calles (D. Manuel).—Idem, **O.**
Neches Cepeda (D. Santiago).—Coreses, **X.**
Olmo Merino (D. Francisco del).—El Perdigon, **O.**
Ortega (D. Pascual).—Toro, **M.**
Otero (D. José).—Zamora, **O.**
Palmero (Doña Antonia María).—Idem, **O.**
Palmero (D. José).—Idem, **O.**
Pascual (D. Ruperto).—Molacillos, **X.**
Peña (D. Ignacio de la).—Toro, **X.**
Peña (D. Juan de la).—Zamora, **O.**
Perez (Doña Catalina).—Peleagonzalo, **A.**
Perez (D. Eduardo).—Zamora, **O.**
Perine (D. Nicasio).—Castroverde de Campos, **O.**
Piñero (D. Buenaventura).—Benavente, **X.**
Piorno (D. Ildefonso).—Zamora, **O.**
Prada (D. Juan).—Idem, **O.**
Prieto (D. Ramon).—Idem, **O.**
Puente (D. Atilano de la).—Algodre, **P.**
Puente y Robles (D. José).—Fermoselle, **O.**
Puga (Sres. Hijos de).—Zamora, 2 **X, O.**
Ramos (D. Gregorio).—Toro, **P.**
Ramos (D. Joaquin).—Zamora, **O.**
Ramos (D. Juan).—Idem, **O.**
Requejo (D. Miguel).—Idem, **M.**
Requejo Avedillo (D. Federico).—Idem, **X.**
Rivas (D. Prudencio).—Algodre, **P.**
Rivera Terron (D. Angel).—Santa Clara de Avedillo, **O.**
Rodriguez (D. Alejandro).—Zamora, **X.**
Rodriguez (D. Baltasar).—Idem, **X.**
Rodriguez (D. Buenaventura).—El Perdigon, **O.**
Rodriguez (D. Fermin).—Casaseca, **O.**

Rodriguez (D. Juan).—Toro, **O.**
Rodriguez (D. Juan Manuel).—Perdigon, **O.**
Rodriguez (D. Rafael).—Zamora, **O.**
Rodriguez (D. Santiago).—Arcenillas, **O.**
Rodriguez (D. Víctor).—Toro, **O.**
Rodriguez (D. Victoriano).—Cañizal, **O.**
Rodriguez Fernandez (D. José).—Fuentesauco, **X.**
Roldan (D. Juan).—Toro, **M.**
Rovira (Doña Rosa).—Idem, **P.**
Rubio (D. Valentin).—Peleagonzalo, **O.**
Rubio (D. Vicente).—Idem, **M.**
Sagarminaga (D. Gerardo).—Zamora, **O.**
Salgado (D. Alejandro).—Peleagonzalo, **P.**
Salgado (D. Melchor).—Idem, **M.**
Salvador (D. Celestino).—Zamora, **P.**
Salvador (D. Manuel).—Arcenillas, **O.**
Salvador (D. Manuel).—Villalazan, **O.**
Salvador (D. Miguel).—Zamora, **O.**
Salvador (D. Sebastian).—Fermoselle, **O.**
Salvador (D. Tomás).—Madridanos, **O.**
Salvador (D. Valentin).—Villalazan, **X.**
Salvador (D. Ventura).—Arcenillas, **O.**
Salvador Jambrina (D. Manuel).—Madridanos, **O.**
Sanchez (D. Dionisio).—Peleagonzalo, **M.**
Santamaría (D. Agustin).—Casaseca, **O.**
Santamaría (D. Geminiano).—El Perdigon, **O.**
Sanz (D. Ildefonso).—Zamora, **O.**
Sanz (D. Miguel).—Idem, **O.**
Sanz (D. Vicente).—Idem, **O.**
Seisdedos (D. Francisco).—Fermoselle, **O.**
Seisdedos (D. José).—Idem, **O.**
Seisdedos (D. Julian).—Idem, **O.**
Serrano (D. Agustin).—Idem, **O.**
Serrano (D. Antonio).—Idem, **O.**
Serrano (D. Manuel).—Idem, 4 **O.**
Sevillano (D. Vicente).—Toro, **M.**
Sierra (D. Pedro).—Cañizal, **O.**
Solalinde (D. Ezequiel).—Toro, **O.**
Solalinde (D. Venancio).—Idem, **O.**
Toledo (D. Eleuterio).—Benavente, **X, O.**
Tomé (D. Tomás).—Corrales, **O.**
Tomé Huerta (D. Tomás).—Idem, **O.**
Toro (Ayuntamiento de).—Toro, **O.**
Traves (D. Mariano).—Idem, **O.**
Vecino (D. Isidoro).—Molacillos, **O.**
Vega (D. Benigno).—Peleagonzalo, **X.**
Veloso (D. Francisco).—Zamora, **O.**
Vicente (D. Manuel).—Fuentesauco, **O.**
Vicente (D. Ramon).—Idem, **O.**
Villabrille (Sra. Viuda de).—Toro, **X.**
Villagodio (Sr. Marqués de).—Coreses, **M.**
Zamora (Comision provincial de).—Zamora, **O.**

CLASE 4.ª

Almaráz (D. Domingo).—Corrales, **X.**
Alonso Gamazo (D. Toribio).—Malva, **M.**
Arce Mazon (D. Ignacio de).—Zamora, **M.**
Gutierrez (D. Eduardo).—Corrales, **X.**
Puga (Sres. Hijos de).—Zamora, 3 **P**, 2 **M**, 2 **X.**

CLASE 5.ª

Puga (Sres. Hijos de).—Zamora, 4 **A**, 6 **P**, 2 **M**, **X**, **O.**

CLASE 7.ª

García (D. Antonio).—Benavente, **P.**
Hernandez (D. Tomás).—Moraleja del Vino, **X.**
Lorenzo (D. Francisco).—Madridanos, **X.**
Perdigon (D. José).—Arcenillas, **X.**
Salvador (D. Tomás).—Fermoselle, **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.*
Abralde (D. Benito).	Vino tinto.	210	210	18
Aguado Muñoz (D. Francisco).	Idem id.	600	600	19'75
Aldea Calvo (D. Tomás de la).	Idem id.	166	166	19'75
Idem.	Idem id. añejo.	166	166	19'75
Almaráz (D. Domingo).	Aguardiente.	»	»	»
Almaráz (D. José).	Vino tinto.	400	400	19
Idem.	Idem blanco.	76	76	20
Almaráz Vaquero (Don Domingo).	Aguardiente comun.	166	160	16'50
Alonso (D. Manuel).	Vino tinto.	200	»	18
Alonso Casaseca (Don José).	Idem id.	330	300	19'75
Alonso Gamazo (D. Toribio).	Aceite de anís escarchado.	»	»	178
Alonso Gonzalez (Doña Estefanía).	Vino tinto.	150	150	19
Alonso Palacios (D. José)	Idem id.	360	180	19'75
Alonso Perez (D. José).	Idem id.	»	»	»
Alonso Sanchez (D. Jerónimo).	Vino tinto.	160	160	16
Alvarez Toledo (D. Nicolás).	Idem id.	160	160	16
Amigo Tomé (D. Agustin).	Idem id.	38	34	16'50
Amigo Tomé (D. Clemente).	Idem id.	80	60	16'50
Amigo Tomé (D. Dionisio).	Idem id.	80	60	16'50
Amigo Tomé (D. Martin).	Idem id.	»	»	»
Andrés (D. Juan).	Idem id. comun.	200	»	18
Anta (D. Atanasio de).	Idem id.	110	100	19'56
Anta (D. Bernardo de).	Idem id.	230	230	19
Anta (D. Francisco de).	Idem id.	190	190	19
Anta (D. José).	Idem id.	220	220	19
Anton (D. Antonio).	Idem id.	190	190	19
Aparicio (D. Roque).	Idem de capa ó base.	580	500	28

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Arce Mazon (D. Ignacio de).	Aceite de anis.	»	»	»
Arenal Covarrubia (Don Angel).	Vino tinto.	150	150	16
Arias (D. Santiago).	Idem id.	1.000	»	30
Idem.	Idem blanco natural.	1.000	»	250
Arias Gago (D. Aureliano).	Idem tinto.	290	290	18
Idem.	Idem blanco.	90	90	46
Arroyo (D. Francisco).	Idem tinto.	300	250	17'50
Arroyo (D. Juan Antonio).	Idem id.	400	340	17
Arroyo (Doña María Josefa).	Idem id.	340	280	17
Arroyo Santamaría (Don Daniel).	Idem id.	320	270	17'70
Asensio (D. Manuel).	Idem de capa ó base.	740	414	28
Avedillo (D. José).	Idem blanco.	90	90	20
Avedillo (D. Manuel).	Idem de pasto.	»	»	»
Avedillo (D. Marcelo).	Idem tinto.	250	250	18
Avedillo (D. Primo).	Idem id. comun.	420	420	19
Avedillo Juarez (Don Adolfo).	Idem id. id.	400	400	19
Avilés Vicente (D. Antonio),	Idem id. de pasto.	242	242	22
Avilés Vicente (D. Juan)	Idem id. id.	240	240	21
Avilés Vicente (D. Manuel).	Idem id. id.	240	240	19
Bailon Bruña (D. Remigio).	Idem tinto.	50	50	19'75
Barrios (D. Isidoro).	Idem id. comun.	150	150	18
Barron (D. Luis).	Idem id.	»	»	»
Barroso (D. Bonifacio).	Idem id.	280	280	18
Barrueco (D. Genaro).	Idem id.	600	560	18
Baz y Serrano (D. José)	Idem id.	150	150	16
Bedate é hijos (Sra Viuda de).	Idem de capa ó base.	1.250	1.000	28
Idem.	Idem blanco natural dulce.	165	70	241
Idem.	Idem id. id. seco.	165	70	212
Billon (D. Jorge).	Idem tinto.	»	»	»
Blanco (D. Gregorio).	Idem id.	230	230	18
Blanco (D. Ramon).	Idem de capa.	»	»	»
Blanco (D. Saturnino).	Idem de id.	»	»	»
Borrego (D. Andrés).	Idem id.	100	»	20
Borrego (D. Miguel).	Idem id.	100	»	20
Brioso Martin (D. Lorenzo).	Idem id.	140	140	19
Bucina (D. Miguel).	Idem id.	»	»	»
Buron (D. Remigio).	Idem id.	290	290	18
Buron (D. Luis).	Idem id. comun.	300	300	19
Cabaña de Silva (Señor Conde de la).	Varias clases.	»	»	»
Cabrero (D. Isidoro).	Vino tinto.	190	190	19
Calvo (D. Agapito).	Idem id.	80	80	18'75
Calvo (D. Bernardo).	Idem id.	100	100	20
Calvo (D. José).	Idem id.	37	»	20
Calvo (D. Manuel).	Idem id.	100	100	18
Calvo (D. Manuel de).	Idem id.	100	100	20
Calvo (D. Ramon).	Idem id.	»	»	»
Calvo (D. Sebastian).	Idem id.	120	120	20
Calvo (D. Silverio).	Idem id.	100	100	20
Calzada (D. José).	Idem id.	180	180	18
Campo (D. Bernardo).	Idem id.	230	230	19
Carazo (D. Pedro).	Idem id.	120	100	20
Carbajal (D. Hermenegildo).	Idem id. de pasto.	300	300	19
Cárlos (D. Roman).	Idem id.	120	100	18'75
Cárlos Rivas (D. Julian)	Idem id. de pasto.	110	110	18'75
Casado (D. Santiago).	Idem id.	200	200	19
Casas (D. Miguel).	Idem id.	»	»	»
Casaseca (D. Angel).	Vino tinto.	330	310	19'56
Casaseca (D. Hermenegildo).	Idem id.	80	80	18
Casaseca (D. Ildefonso).	Idem id.	120	120	19
Casaseca Hidalgo (Don Estéban).	Idem blanco natural.	3	3	248
Idem.	Idem tinto comun de pasto.	807	807	22
Castaño (Doña Luisa).	Idem id.	98	90	20
Castaño (D. Tomás).	Idem id.	»	»	»
Castaño Prieto (D. Francisco).	Idem id.	160	160	19'75
Castellano (D. Francisco).	Idem id.	»	»	»
Castilla (Doña Antonia).	Idem id.	100	100	18
Cerezo (D. Zóilo).	Idem de capa ó pasto.	566	500	28
Cid (D. Domingo).	Idem tinto.	160	160	19
Conde (D. Manuel).	Idem id.	200	200	19
Contra (D Manuel).	Idem id.	200	200	18
Contra (D. Pedro).	Idem id.	110	110	18
Cordero García (Doña Inés).	Idem id.	»	»	»
Cordero Lorenzo (Don Luis).	Idem id.	80	64	19'75
Cordero Martin (D. Lorenzo).	Idem id.	150	130	19'75
Crespo (D. Angel).	Idem id.	280	280	19
Crespo (D. Pio).	Idem id.	230	230	18
Cuesta Arenal (D. Juan)	Idem id.	160	160	16
Chamorro Hernandez (D. Agustin).	Idem id.	480	480	19
Chillon Chillon (Don Jorge).	Idem id.	280	280	19'75
Delgado (D. José).	Idem blanco.	80	80	20
Diaz (D. Angel).	Idem tinto.	400	400	19
Dieguez (D. Manuel).	Idem id.	140	120	19
Dieguez (D. Pedro).	Idem id.	130	130	19'75
Diez de la Peña (D. Tomás).	Idem id.	50	50	15
Diez Seisdedos (D. Baltasar).	Idem id.	200	200	15
Dominguez (D. Bernardo).	Idem id.	460	460	12
Dominguez (D. José).	Idem id.	380	380	19
Dominguez (D. Juan Antonio).	Idem id.	280	280	19
Dominguez (D. Matías).	Idem id.	350	350	19
Dominguez Fernandez (D. Juan Manuel).	Idem id.	320	310	18'60
Dueñas (D. Santos).	Idem id.	100	90	20
Encina (D. Manuel).	Idem id.	220	220	19
Enriquez (D. German).	Idem id.	100	100	18
Estevez (D. Manuel).	Idem id.	230	230	19
Falgueras (D. Ildefonso)	Idem tinto de pasto	»	»	»
Fernandez (D. Antoñio)	Idem id.	230	230	19
Fernnadez (D. Gregorio)	Idem id.	»	»	»
Fernandez (D. Pedro).	Idem id.	»	»	»
Fernandez (D. Víctor).	Idem id.	160	160	19
Fernandez (D. Rafael).	Idem id. de capa.	»	»	»
Idem.	Idem id. de pasto.	»	»	»
Fernandez García (Don José).	Idem id.	430	420	18'60
Fernandez Villabrille (D. José).	Idem de capa ó base.	580	410	28
Frias (D. Ulpiano de).	Idem tinto.	»	»	»
Fuente (Doña Ramona de la).	Idem id.	»	»	»
Gaban Arias (D. Donato)	Idem id.	320	320	19
Idem.	Idem moscatel.	13	13	31
Galan (D. Ramon).	Idem de capa ó base.	580	410	28
García (D. Antonio).	Vinagre blanco.	90	90	18

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
García (D. Antonio).	Vinagre tinto.	90	90	18
García (Don Buenaventura).	Vino id.	230	230	18
García (Doña Estefanía Antonia).	Idem id.	»	»	»
García (D. José F.)	Idem id.	»	»	»
Gomez (Sres. Hernandez y).	Idem de capa ó base.	»	330	30
Idem.	Idem tinto natural de pasto.	»	330	65
Idem.	Idem blanco id. id.	»	330	65
Idem.	Idem tinto id.	320	320	30
Gomez y Villaboa (Don Victoriano).	Idem id.	100	100	20
Gonzalez (D. Agustin).	Idem id.	400	400	19
Gonzalez (D. Angel).	Idem id.	300	300	19
Gonzalez (D. Bernardo).	Idem id.	300	300	19
Gonzalez (D. Cárlos).	Idem id.	410	410	19
Gonzalez (D. Casimiro).	Idem id.	150	150	18
Gonzalez (Doña Concepcion).	Idem id.	280	280	19
Gonzalez (D. Félix).	Idem id.	100	100	20
Gonzalez (D. Ildefonso).	Idem id.	»	»	»
Gonzalez (D. Ramon).	Idem id.	280	280	19
Gonzalez (D. Ricardo).	Idem id.	400	400	19
Gonzalez (D. Santos).	Idem id.	100	100	20
Guerra (D. Angel).	Idem id.	210	210	19
Guerra (D. Dionisio).	Idem id.	»	»	19
Idem.	Idem blanco.	»	»	48
Gutierrez (D. Agustin).	Idem tinto.	110	100	18'56
Gutierrez (D. Demetrio)	Idem id.	280	280	19
Gutierrez (D. Eduardo).	Aguardiente.	20	20	24
Idem.	Vino tinto.	1.100	1.100	19
Gutierrez (D. Nicolás).	Idem id.	300	300	19
Hernandez (D. Ildefonso).	Idem id.	210	210	19
Hernandez (D. Pedro).	Idem id.	»	»	»
Hernandez Bonilla (Don Jerónimo).	Idem id.	30	30	15
Hernandez y Gomez (Sres.)	Varias clases de vinos.	»	»	»
Hernandez Huertas (D. Manuel).	Vino de capa ó base.	330	330	31
Hernandez Mena (Don Ramon).	Idem tinto.	90	90	19
Hernandez Morales (Don Tomás).	Vinagre blanco.	20	19	18'60
Hernandez Roson (Don José).	Vino tinto.	250	250	19
Hidalgo (D. Manuel).	Idem id.	200	200	18
Hidalgo (D. Tomás).	Idem id.	300	300	19
Hidalgo A. (D. Bráulio).	Idem blanco.	5	»	19'50
Hidalgo Vicente (Don Isidro).	Idem tinto.	130	120	19
Holguera (D. Ildefonso)	Idem id.	250	250	18
Huerga (D. Bruno).	Idem id.	120	120	16'50
Inés Martin (D. Tomás de).	Idem id.	320	310	18'60
Illán (D. Antonio).	Idem id.	»	»	»
Illán (D. Manuel).	Idem id.	220	220	19
Jalon (D. Felipe).	Idem id.	290	290	20
Idem.	Idem blanco.	80	80	28
Jambrina (D. Atilano).	Idem tinto.	100	100	18
Jambrina (D. Cayetano)	Idem id.	420	420	19
Jambrina (D. Evaristo).	Idem blanco.	80	80	20
Jambrina (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	»
Jambrina y Rivera (Don Melquíades).	Idem id.	250	230	19'75
Juan (Doña María).	Idem id.	180	180	19
Juez Martin (D. Tomás)	Idem id.	»	»	»
Junquera (D. Antonio).	Idem id.	270	270	19
Lacalle (D. Franciscode)	Idem id.	190	190	19
Leon (D. José María).	Idem id.	120	»	20
Lobato (D. Policarpo).	Vino tinto.	»	»	»
Lopez (D. Manuel).	Idem id.	220	220	19
Lorenzo (D. Francisco).	Idem id.	318	318	19
Lorenzo (D. Prudencio).	Idem id.	200	200	19
Lorenzo Casaseca (Don Narciso).	Idem id.	200	180	19'75
Lorenzo Miguel (Don Francisco).	Vinagre de uva.	6	5	19'50
Lozano (D. Jacobo).	Vino tinto.	»	»	»
Lozano Chillon (D. Benigno).	Idem id.	130	130	19
Lucena (D. Angel).	Idem id.	»	»	»
Luelmo (D. Eládio).	Idem id.	400	400	19
Luelmo (D. Ildefonso).	Idem id.	370	370	19
Luelmo (D. Mariano).	Idem id.	309	309	18
Luelmo (D. Ramon de).	Idem id.	400	400	19
Luelmo (D. Santiago).	Idem id.	380	380	19
Luis (Doña María de).	Idem id.	»	»	»
Luis (Doña Petra de).	Idem id.	100	100	19
Maez (D. Mateo).	Idem id.	100	»	18
Malmierca (Don Bernardo).	Idem id.	100	»	20
Manso (D. Dionisio).	Idem id.	400	400	19
Manso (D. Elías).	Idem blanco.	80	80	35
Idem.	Idem tinto.	80	80	19
Manso (Doña Victoriana)	Idem id.	100	100	20
Marquez (D. Cárlos).	Idem id.	»	»	»
Marquez (D. Manuel).	Idem id.	100	»	18
Marquez y Calzada (Don Santos).	Idem id. seco de capa.	160	130	18'75
Martin (D. Andrés).	Idem id.	160	160	19
Martin (D. Angel).	Idem id.	100	»	20
Martin (D. Bernardo).	Idem id.	100	»	20
Martin (D. Fernando).	Idem id.	160	150	18'56
Martin (D. Santiago).	Idem id.	130	130	18'75
Martin (D. Simon).	Idem id.	200	200	20
Martin (D. Tomás).	Idem id.	»	»	»
Martin (D. Vicente).	Idem id.	120	»	20
Martin Rodriguez (Don Domingo).	Idem id.	790	790	18
Matilla (D. Pablo).	Idem id.	100	100	18'75
Matilla (D. Ramon).	Idem id.	100	»	18
Mela (D. Juan).	Idem id.	200	200	19
Mela y Moyano (D. Angel).	Idem id.	600	570	18'60
Mena Calles (D. Anastasio de).	Idem id.	120	120	19'75
Mena Calles (D. Trifon).	Idem id.	130	130	19
Mena Sayas (D. Manuel de).	Idem id.	100	100	19
Montalvo (D. Fernando)	Idem id.	310	310	18
Montalvo (D. Santiago).	Idem id.	350	550	19
Muñoz (D. Francisco).	Idem id.	»	»	»
Muriel Calles (D. Manuel).	Idem id.	90	»	19
Navarro (D. Celestino).	Idem id.	280	280	18
Neches Cepeda (D. Santiago).	Idem id.	320	320	18
Olmo (D. José del).	Idem id.	»	»	»
Olmo Merino (D. Francisco del).	Idem id.	260	200	17
Ortega (D. Pascual).	Idem id.	»	»	»
Otero (D. José).	Idem id.	120	»	18
Palacios (D. Jacobo).	Idem id.	»	»	»
Palmero (Doña Antonia María).	Idem id.	180	180	19
Palmero (D. José).	Idem id.	180	180	19
Pascual (D. Ruperto).	Idem id.	180	180	18
Peña (D. Ignacio de la).	Idem id.	»	»	»
Peña (D. Juan de la).	Idem id.	308	308	19
Perez (Doña Catalina).	Idem id.	100	»	20
Perez (D. Eduardo).	Idem blanco.	500	»	45
Perez (D. José).	Idem comun.	480	460	19

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Perdigon (D. José).	Vinagre tinto.	2	2	18'46
Perine (D. Nicasio).	Vino tinto.	200	»	16
Piñero (Doña Buenaventura).	Idem id.	250	250	18
Piorno (D. Ildefonso).	Idem id.	230	230	19
Prada (D. Juan).	Idem id.	250	250	19
Prieto (D. Ramon).	Idem id.	220	220	19
Puente (D. Atilano de la)	Idem id.	100	100	18'75
Puente Robles (D. José)	Idem id.	200	200	15
Puga (Sres. Hijos de).	Ratafía de guindas	»	»	452
Idem.	Idem de nueces.	»	»	452
Idem.	Idem de frenoble.	»	»	452
Idem.	Idem de melocoton	»	»	487'68
Idem.	Vino de guindas comunes.	»	»	591'36
Idem.	Idem moscatel.	»	»	487'68
Idem.	Idem tintilla de Rota.	»	»	487'68
Idem.	Licor ajenjos.	»	»	303'50
Idem.	Ginebra.	»	»	303'50
Idem.	Doble anisado.	»	»	303'50
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	303'50
Idem.	Idem comun.	»	»	125
Idem.	Idem id. de madre	»	»	125
Idem.	Aceite anis escarchado.	»	»	500
Idem.	Idem id. de avellanas.	»	»	500
Idem.	Idem de rosas.	»	»	450
Idem.	Sark escarchado.	»	»	500
Idem.	Horian.	»	»	450
Idem.	Anisete.	»	»	350
Idem.	Ginebra dulce.	»	»	350
Idem.	Marrasquino.	»	»	500
Idem.	Sandaya fina.	»	»	300
Idem.	Manzanilla.	»	»	300
Idem.	Noyó.	»	»	250
Idem.	Crema de rosa.	»	»	250
Idem.	Idem de menta.	»	»	250
Idem.	Idem de rosas (color oscuro).	»	»	200
Idem.	Idem de menta (id. id. ordinario).	»	»	200
Idem.	Idem de avellanas	»	»	325
Ramos (D. Gregorio).	Vino tinto.	»	»	»
Ramos (D. Isidoro).	Idem id.	»	»	»
Ramos (D. Joaquin).	Idem id.	210	2.100	19
Ramos (D. Juan).	Idem id.	300	300	19
Requejo (D. Miguel).	Idem id.	2.000	2.000	19
Requejo Avedillo (Don Federico).	Idem id.	100	»	45
Rico (D. Manuel Vicente).	Idem id.	320	290	22
Rico (D. Vicente).	Idem id.	»	»	»
Rivas (D. Prudencio).	Idem id.	120	120	18'75
Rivas Serrano (D. José).	Idem id.	»	»	»
Rivera Terron (D. Angel).	Idem id.	40	30	16'50
Rodriguez (D. Alejandro).	Idem id.	230	230	19
Rodriguez (D. Baltasar).	Idem id.	220	220	19
Rodriguez (D. Buenaventura).	Idem id.	260	230	17
Rodriguez (D. Emiliano).	Idem id.	»	»	»
Rodriguez (D. Fermin).	Idem id.	»	»	»
Rodriguez (Don Geminiano).	Idem id.	»	»	»
Rodriguez (D. Jerónimo).	Idem id.	100	»	18
Rodriguez (D. Juan).	Idem id.	»	»	»
Rodriguez (D. Juan Manuel).	Vino tinto.	160	120	17'70
Rodriguez (D. Prudencio).	Idem id.	»	»	»
Rodriguez (D. Rafael).	Idem id.	210	210	19
Rodriguez (D. Santiago).	Idem id.	110	106	18'56
Rodriguez (D. Víctor).	Idem id.	»	»	»
Rodriguez Ballesteros (D. Victoriano).	Idem id.	400	400	19
Rodriguez Fernandez (D. José).	Idem id.	480	480	19
Roldan (D. Juan).	Vinos de capa ó base.	830	660	28
Rovira (Doña Rosa).	Vinos.	750	410	28
Rubio (D. Valentin).	Vino tinto.	100	»	20
Rubio (D. Vicente).	Idem id.	100	»	20
Sagarminaga (Don Gerardo).	Idem id.	100	»	18'75
Salgado (D. Alejandro).	Idem id.	100	»	20
Salgado (D. Melchor).	Idem id.	100	»	20
Salvador (D. Celestino).	Idem id.	250	250	19
Salvador (D. Manuel).	Idem id.	150	150	18
Idem.	Idem id.	70	60	56
Salvador (D. Manuel).	Idem id.	»	»	»
Salvador (D. Miguel).	Idem id.	220	220	19
Salvador (D. Tomás).	Vinagre blanco.	80	80	18
Salvador (D. Valentin).	Vino tinto.	180	180	18
Salvador (D. Ventura).	Idem id.	200	190	19'56
Salvador Barrueco (Don Sebastian).	Idem id.	100	100	15
Idem.	Vinagre de vino.	100	100	15
Salvador Jambrina (D. Manuel).	Vino tinto.	200	180	19'75
Salvador Lorenzo (Don Tomás).	Idem id.	200	190	19'75
Sanabria (D. Aquilino).	Idem id.	»	»	»
Sanchez (D. Dionisio).	Idem id.	100	»	20
Santado (D. Francisco).	Idem id.	»	»	»
Santamaría (D. Agustin).	Idem id.	120	»	18
Santamaría (D. Geminiano).	Idem id.	200	160	17'50
Sanz (D. Ildefonso).	Idem id.	280	280	19
Sanz (D. Miguel).	Idem id.	210	210	19
Sanz (D. Vicente).	Idem id.	240	240	19
Savia (D. Francisco).	Vinagre.	»	»	»
Seisdedos (D. Francisco).	Vino tinto.	200	200	15
Seisdedos (D. José).	Idem id.	140	140	18
Seisdedos (D. Julian).	Idem id.	100	100	17
Serrano (D. Agustin).	Generoso seco.	»	»	»
Serrano Flores (D. Manuel).	Vino blanco dulce natural.	»	»	250
Idem.	Idem id. comun id.	»	»	150
Idem.	Idem id. id.	»	»	135
Idem.	Idem id. de pasto seco.	»	»	30
Serrano Lozano (D. Antonio).	Idem tinto comun.	200	200	14
Sevillano (D. Vicente).	Idem id. de capa.	»	»	»
Sierra Vicente (D. Pedro).	Idem id.	480	480	19
Solalinde (D. Ezequiel).	Vinos.	460	250	30
Solalinde (D. Venancio).	Idem.	660	330	30
Suarez (D. Cláudio).	Vinagre.	»	»	»
Toledo (D. Eleuterio).	Vino tinto.	160	160	18
Idem.	Idem blanco.	80	80	22
Tomé (D. Tomás).	Idem tinto.	300	»	19
Tomé Huertas (D. Tomás).	Idem id.	410	380	18
Toro (Ayuntamiento de)	Varios vinos tintos	46000	32000	28

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*	EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Traves (D. Mariano).	Vino tinto.	»	»	»	Villabrille (Sra. Viuda de).	Vino tinto.	»	»	»
Vecino (D. Isidoro).	Idem id.	190	190	18					
Vega (D. Benigno).	Idem id.	100	»	20	Villagodio (Sr. Marqués de).	Idem id.	470	470	16
Veloso (D. Francisco).	Idem id.	220	220	19					
Vicente (D. Manuel).	Idem id.	»	»	»	Villalva (D. Victoriano).	Idem id.	»	»	»
Vicente Iglesia (D. Ramon).	Idem id.	160	160	21	Zamora (la Comision provincial de).	Idem id.	»	»	19

RESÚMEN.

Número de productos	373
Produccion anual	107.935
Existencias disponibles	89.306
Precio medio	54'48

FALTAN.

Datos de produccion	103
— cantidades	134
— precio	63

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Es un dolor que la provincia de Zamora, cuyos ricos vinos de capa han llamado la atencion del comercio vinícola, no haya expuesto las muestras de todas sus localidades, y posiblemente las más acreditadas. Pozo-antiguo, Vezdebarban, Villar Don Diego, Villavendimio, Tagarabuena, Venialbo, Valdefinjas y otros pueblos no han acudido al certámen, contribuyendo á que la provincia no aparezca con el esplendor á que tenia derecho. A los concurrentes hemos de recomendar mucha limpieza en los envases, ya que con frecuencia, á través del gusto insufrible y enmohecido de muchos ejemplares, aparecia la riquísima calidad del caldo. Muchas de las muestras, de las comarcas ménos favorecidas, no han podido resistir la instalacion, deben aprender de sus vecinos, y no duden que, si se aplican con esmero al estudio de las variedades de la vid más apropiada á su suelo y á su clase, y á la perfecta elaboracion de los caldos, la provincia de Zamora será una de las primeras y más importantes regiones vinícolas de España, por la bondad de sus vinos tintos, base de una poderosa industria.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 14 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. 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	5402	Cabaña de Silva (Sr. Conde de).	Zamora.	Perdigon.	12'7	4'38	2'21	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante violácea, con algunas fajas muy marcadas.	23'30	Terrosas.	2'90	I. Fosf. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Sulf. pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
2	5568	Alonso (D. Manuel).	Molacillos.	Tinto de pasto.	12'2	3'95	2'75	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	24'20	Gris pulv. osc.	5'86	I. Sulf. M. ab.—Fosf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
3	5579	Anta (D. Bernardo).	Zamora.	Idem id.	12'9	4'65	4'73	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso; materia colorante violácea, con algunas fajas muy marcadas.	15'00	Gris pulv.	2'50	I. Fosf. M. ab.—Clor. Reg.—Sulf. silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y ferr. M. ab.—Cal. Reg. —Alum. Poco.
4	5580	Anta (D. Francisco).	Idem.	Idem id.	12'9	4'92	3'13	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
5	5601	Barron (D. Luis).	Moraleja del Vino.	Idem id.	13'9	3'35	3'08	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
6	5605	Bedate é hijos (Sra. Viuda de).	Toro.	Generoso.	13'9	4'38	2'93	Viol.—V. az.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
7	5608	Blanco (D. Saturnino).	Idem.	De capa ó bose.	13'7	3'52	2'61	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
8	5612	Buron (D. Remigio).	Benavente.	Tinto de pasto de 1876.	14'7	3'78	2'45	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante violácea, con algunas fajas muy marcadas.	16'90	Gris pulv.	3'60	I. Cal. M. ab.—Sulf. y magn. Ab. —Clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
9	5627	Casado (D. Santiago).	Zamora.	Idem id.	12'7	3'52	2'06	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
10	5628	Casas (D. Miguel).	Toro.	Idem de capa.	14'7	3'79	6'32	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol.					
11	5644	Crespo (D. Pío).	Benavente.	De pasto tinto de 1876.	12'7	3'79	2'21	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Am.-V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol.					
12	5648	Delgado Calvo (D. José).	Moraleja del Vino.	Tinto de pasto.	14'7	3'56	3'13	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
13	5649	Diaz (D. Ángel).	Idem.	Idem id.	14'7	4'60	2'55	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso; materia colorante violácea, con algunas fajas muy marcadas.	19'50	Gris pulv.	3'90	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
14	5654	Dominguez (D. Bernardo).	Idem.	Idem id.	13'5	5'41	3'20	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	5655	Dominguez, hermanos (D. José).	Idem.	Idem id.	13'7	2'60	2'55	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
16	5656	Dominguez (D. Juan Antonio).	Zamora.	Idem id.	14'5	4'17	2'38	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
17	5657	Dominguez (D. Matías).	Moraleja del Vino.	Idem id.	14'7	3'79	2'55	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
18	5658	Dominguez Fernandez (D. Juan Manuel).	Idem.	Idem id.	13'9	4'33	2'35	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
19	5671	Fuentes (Doña Ramona de la).	Toro.	Idem de capa.	13'7	3'76	3'05	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
20	5677	Gonzalez (D. Agustin).	Moraleja del Vino.	Idem de pasto.	13'7	3'76	2'47	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
21	5678	Gonzalez (D. Ángel).	Idem.	Idem id.	14'7	3'57	2'37	Cen.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
22	5679	Gonzalez (D. Bernardo).	Idem.	Idem id.	13'7	3'52	2'72	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
23	5682	Gonzalez (Doña Concepcion).	Idem.	Idem id.	15'6	3'40	3'44	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
24	5685	Gonzalez Dominguez (D. Ricardo)	Idem.	Idem id.	14'5	3'06	3'36	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
25	5696	Hernandez y Gomez (Sres.)	Toro.	Idem id.	14'2	3'78	4'21	Viol.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
26	5707	Inés (D. Tomás de).	Idem.	Idem id.	14'7	3'19	3'03	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
27	5730	Manso (D. Dionisio).	Idem.	Idem id.	14'5	3'25	3'66	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
28	5751	Montalvo (D. Santiago).	Idem.	Idem id.	14'5	3'06	3'44	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
29	5757	Ortega (D. Pascual).	Idem.	Idem de capa.	14'5	4'22	3'16	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

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.							
30	5774	Ramos (D. Gregorio).	Toro.	De capa.	14'5	2'08	3'03	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante violácea, con algunas fajas muy marcadas.	25'06	Gris pulv.	6'56	I. Cal, magn. y clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
31	5777	Requejo (D. Miguel).	Zamora.	Tinto de capa.	14'5	3'41	3'46	Viol.	Incoloro.	Viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
32	5794	Rovira (Doña Rosa).	Toro.	Idem id.	14'5	3'30	3'42	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
33	5821	Sevillano (D. Vicente).	Idem.	Idem id.	14'5	3'41	3'40	Cen.-V.az clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
34	»	Avedillo Gonzalez (D. Manuel).	Moraleja del Vino.	Idem de pasto.	14'9	3'79	3'44	Viol.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

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 11,7 á 12	1	De 2,60 á 3	1	.....	33	De 15 á 20	3	De 2,50 á 3	2
12 á 13	6	3 á 4	24	OEnolina				3 á 4	2
13 á 14	9	4 á 5	8	.....	1	20 á 30	3	5 á 6	1
14 á 15	17	5 á 6	1	OEnolina y œnoxantina				6 á 7	1
15 á 16	1								
Suma	34	*Suma*	34	*Suma*	34	*Suma*	6	*Suma*	6

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

Clase 2.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Sres. Hernandez y Gomez	Toro	Tinto de capa	Medalla de afinacion.
D. Tomás de Inés	Moraleja del Vino	Tinto	Idem.
D. Santiago Montalvo	Idem	Idem	Idem.
Doña Catalina Perez	Peleagonzalo	Idem	Idem.
D. Francisco de Anta	Zamora	Idem	Idem de perfeccion.
Doña María Josefa Arroyo	El Perdigon	Idem	Idem.
D. Manuel Asensio	Toro	De capa núm. 1	Idem.
		Idem núm. 2	Idem.
D. Manuel Avedillo	»	Tinto de pasto	Idem.
D. Luis Barron	Moraleja del Vino	Tinto	Idem.
D. Saturnino Blanco	Toro	Vino de capa	Idem.
Sr. Conde de la Cabaña de Silva	El Perdigon	Tinto	Idem.
D. José Calvo	Peleagonzalo	Idem	Idem.
D. Miguel Casas	Toro	Idem de capa	Idem.
D. Agustin Chamorro Hernandez	Fuentelapeña	Tinto	Idem.
D. José Delgado	Moraleja del Vino	Idem	Idem.
D. José Dominguez	Idem	Idem	Idem.
D. Juan Antonio Dominguez	Zamora	Idem	Idem.
D. Bernardo Gonzalez	Moraleja del Vino	Idem	Idem.
Doña Concepcion Gonzalez	Idem	Idem	Idem.
D. Ricardo Gonzalez	Idem	Idem	Idem.
D. Evaristo Jambrina	Idem	Idem	Idem.
		Blanco	Diploma de mencion.
D. Elías Manso	Zamora	Tinto	Medalla de perfeccion.
D. Simon Martin	Peleagonzalo	Idem	Idem.
D. Vicente Martin	Idem	Vino tinto	Idem.
D. Juan Mela	Zamora	Tinto	Idem.
D. Atilano de la Puente	Algodre	Idem	Idem.
D. Gregorio Ramos	Toro	Vino de capa	Idem.
D. Prudencio Rivas	Algodre	Idem tinto	Idem.
Doña Rosa Rovira	Toro	Idem de capa	Idem.
D. Alejandro Salgado	Peleagonzalo	Idem tinto	Idem.
D. Celestino Salvador	Zamora	Idem id	Idem.
D. Manuel Alonso	Molacillos	Idem id	Diploma de mencion.
D. Jerónimo Alonso Sanchez	Coreses	Idem id	Idem.
D. Nicolás Alvarez de Toledo	Idem	Idem id	Idem.
D. Clemente Amigo y Tomé	Santa Clara de Avedillo	Idem id	Idem.
D. Bernardo Anta	Zamora	Idem id	Idem.
D. Santiago Arias	Idem	Idem id	Idem.
D. Aureliano Arias Gago	Benavente	Idem id	Idem.
D. Juan Antonio Arroyo	El Perdigon	Idem id	Idem.
D. Remigio Bailon y Bruña	Sanzoles	Idem id	Idem.
D. José Baz y Serrano	Coreses	Idem id	Idem.
Sra. Viuda de Bedate é hijos	Toro	Generoso	Idem.
D. Remigio Buron	Benavente	Vino tinto	Idem.
D. Bernardo Calvo	Peleagonzalo	Idem id	Idem.
D. Sebastian Calvo	Idem	Idem id	Idem.
D. Santiago Casado	Zamora	Idem id	Idem.
D. Pío Crespo	Benavente	Idem id	Idem.
D. Juan Cuesta Arenal	Coreses	Idem id	Idem.
D. Angel Diaz	Moraleja del Vino	Idem id	Idem.
D. Bernardo Dominguez	Idem	Idem id	Idem.
D. Juan Manuel Dominguez Fernandez	Idem	Idem id	Idem.
D. Santos Dueñas	Peleagonzalo	Idem id	Idem.
D. José Fernandez Villabrille	Toro	Idem de capa	Idem.
Doña Ramona de la Fuente	Idem	Idem	Idem.
D. Agustin Gonzalez	Moraleja del Vino	Tinto	Idem.
D. Angel Gonzalez	Idem	Idem	Idem.
D. Ramon Gonzalez	Idem	Idem	Idem.
D. Manuel Hidalgo	Villalazan	Idem	Idem.
D. Eládio Luelmo	Moraleja del Vino	Idem	Idem.
D. Dionisio Manso	Idem	Idem	Idem.
Doña Victoriana Manso	Peleagonzalo	Idem	Idem.
D. Santos Marqués Calzada	Pontejos	Idem seco	Idem.
D. Bernardo Martin	Peleagonzalo	Tinto	Idem.
D. Fernando Martin	Arcenillas	Idem	Idem.
D. Pablo Matilla	Algodre	Idem	Idem.
D. Ramon Matilla	Idem	Idem	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Pascual Ortega	Toro	Vino de capa	Mencion.
D. Miguel Requejo	Zamora	Tinto	Idem.
D. Juan Roldan	Toro	Vino de capa	Idem.
D. Vicente Rubio	Peleagonzalo	Tinto	Idem.
D. Melchor Salgado	Idem	Idem	Idem.
D. Dionisio Sanchez	Idem	Idem	Idem.
D. Vicente Sevillano	Toro	Vino de capa	Idem.
Sr. Marqués de Villagodio	Coreses	Tinto	Idem.
Clase 4.ª			
Sres. Hijos de Puga	Zamora	Doble anisado	Perfeccion.
		Aguardiente id	Idem.
		Idem flor	Idem.
		Idem de vino	Mencion.
		Idem de madres	Idem.
D. Toribio Alonso Gamazo	Malva	Aceite de anis	Idem.
D. Ignacio de Arce y Mazon	Zamora	Idem id	Idem.
Clase 5.ª			
Sres. Hijos de Puga	Zamora	Ratafía de guinda	Afinacion.
		Idem melocoton	Idem.
		Aceite de anis	Idem.
		Noyó	Idem.
		Hendaya fino	Perfeccion.
		Crema de avellana	Idem.
		Sack escarchado	Idem.
		Florian	Idem.
		Ginebra dulce	Idem.
		Manzanilla	Idem.
		Anisete	Mencion.
		Crema de Menta	Idem.
Clase 7.ª			
D. Antonio García	Benavente	Vinagre blanco y tinto.	Perfeccion.
D. Tomás Salvador	Fermoselle	Idem blanco	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.
Algodre	»	2	2	»	3	7
Arcenillas	»	»	1	1	7	9
Benavente	»	1	3	7	4	15
Cañizal	»	»	»	»	2	2
Casaseca de las Chanas	»	»	»	»	6	6
Castroverde de Campos	»	»	»	»	1	1
Coreses	»	»	5	1	2	8
Corrales	»	»	»	4	4	8
Fermoselle	»	»	1	»	16	17
Fuentelapeña	»	1	»	»	»	1
Fuentesauco	»	»	»	2	8	10
Jambrina	»	»	»	»	2	2
Madridanos	»	»	»	1	7	8
Malva	»	»	1	»	»	1
Molacillos	»	»	1	2	2	5
Moraleja del Vino	2	7	9	5	15	38
Morales del Vino	»	»	»	»	1	1
Peleagonzalo	1	4	8	2	9	24
Peleas de Abajo	»	»	»	»	1	1
Perdigon (El)	»	1	1	»	6	8
Pontejos	»	»	1	»	2	3
San Cristóbal de Entreviñas	»	»	»	»	1	1
Santa Clara de Avedillo	»	»	1	»	3	4
Sanzoles	»	»	1	1	5	7
Toro	1	8	6	12	14	41
Torres	»	»	»	»	1	1
Villalazan	»	»	1	1	3	5
Villaralbo	»	»	»	»	1	1
Zamora	4	14	9	14	45	86
Totales	8	38	51	53	171	321

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Añejo	»	»	»	1	»	1
	Blanco	»	»	1	9	8	18
	Capa (Vino de)	1	6	5	5	11	28
	Generoso	»	»	1	»	1	2
	Guindas (Vino de)	»	»	»	»	1	1
	Moscatel	»	»	»	1	»	1
	Perdigon	»	1	»	»	1	2
	Postre (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Tintilla	»	»	»	1	»	1
	Tinto	3	21	37	27	148	236
4.ª	Aceite de anís	»	»	2	»	»	2
	Aguardiente anisado	»	2	»	»	»	2
	Idem comun	»	»	1	2	»	3
	Idem de madres	»	»	1	»	»	1
	Idem de flor	»	1	»	»	»	1
	Ajenjo	»	»	»	1	»	1
	Ginebra	»	»	»	1	»	1
5.ª	Aceite de anís	1	»	»	»	»	1
	Anisete	»	»	1	»	»	1
	Cremas	»	»	1	1	1	3
	Florian	»	1	»	5	»	1
	Ginebra	»	1	»	»	»	1
	Hendaya	»	1	»	»	»	1
	Manzanilla	»	1	»	»	»	1
	Noyó	1	»	»	»	»	1
	Ratafía	2	»	»	»	»	2
	Sack escarchado	»	1	»	»	»	1
7.ª	Vinagre blanco	»	1	1	2	»	4
	Idem tinto	»	1	»	1	»	2
	Totales	8	38	54	53	171	321

PROVINCIA DE VALLADOLID.

MEMORIA

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

El Secretario emplea una gran parte de la Memoria en un extenso exordio, sobre las dificultades con que se ha tropezado en aquella provincia para recolectar los datos; la poca ó ninguna fé que deben inspirar los recogidos, y despues dice:

Sólo así se explica que, del resúmen general, no resulten en toda la provincia más que los fabricantes siguientes:

De mostos y madres	4.831
De vinos blancos y tintos comunes, licorosos y generosos	5.155
De vinos especiales ó de frutas	8
De mezclas	6
De alcohóles, aguas refrescantes y olorosas	263
De licores	11
De mistelas	5
De vinagres	219
Suma total	10.498

Que hacen un número harto insignificante respecto de los que, á juicio de la Secretaría, existen en toda la provincia.

Continúa sobre el mismo tema de las dificultades, ocupando otra gran parte de su escrito, y despues añade:

«La industria vinícola, en la provincia de Valladolid, es de tal importancia, que, por sí sola, constituye una riqueza inmensamente grande, y está llamada á adquirirla mayor aún, por el afan que de algunos años á esta parte se observa en nuestros agricultores para aumentar el cultivo del precioso arbusto.

Es cierto que las condiciones geológicas en que se halla situada, aconsejan hacerlo así; en efecto, el terreno que comprende esta zona, que es la base fundamental sobre que descansa la expresada industria, es por regla general inmejorable; pues todo él se halla dotado de las condiciones mineralógicas que más pueden apetecerse para el expresado cultivo: es casi en la totalidad, ó cuando ménos en la parte S. S. E. y S. O. E. de la provincia, procedente de aluvion, en el que domina el elemento silíceo, con granos de diferentes tamaños y dimensiones, pero nunca tan grandes que dificulten las labores, el cual se halla oportunamente combinado, con la cal en unas zonas y con la arcilla en otras, y en casi todas, con el elemento ferruginoso en diferentes grados de oxidacion. El fondo es bueno y descansa, como para complemento de sus excelentes cualidades, sobre un banco arcilloso, cretáceo, margoso ó calizo, segun la localidad.

Si á estas condiciones mineralógicas añadimos las del clima y las selectas especies y variedades de vid que entre otras figuran en nuestros vidueños, fácilmente se comprenderá que estamos dentro de las mejores condiciones para que, con muy poco que ponga de su parte el vinicultor, la expresada industria haga figurar á la provincia de Valladolid entre las de primera línea; pero no es así, por desgracia, sino que resta mucho que hacer para perfeccionar los sistemas seguidos en la bonificacion de los caldos.

La flora vitícola de esta provincia comprende diversidad de especies, figurando en primer término, y en algunos puntos con bastante predominio, la conocida con el nombre de *Verdeja;* siguiendo á ésta, por órden de la proporcion en que existen, la *Albilla* y *Moscatel*, cuyo fruto en su mayor parte se vende en los mercados para consumirle como tal; si bien hay algunos que elaboran vinos del último; y se ven entre las blancas algunos ejemplares de clase inferior, como la *Pajarera* y *Perruna*, en escala insignificante y que afortunadamente nuestros vinicultores, convenientemente aleccionados por el resultado de sus observaciones prácticas, se ocupan de hacerlas desaparecer, sustituyéndolas, por medio de la importante operacion del ingerto, con otras de clases más selectas, y de cuyo producto obtienen mayores beneficios.

La operacion de la vendimia, cuya influencia es tan directa, segun las formas en que se lleve á cabo, para la naturaleza de los vinos en esta provincia, se ejecuta por lo general, observando las tradicionales costumbres que, no por serlo tanto, son ménos censurables en sentir de esta Secretaría.

En muchos pueblos, casi en la mayoría, se da comienzo á tan importante operacion cuando el Ayuntamiento lo designa, despues de haber oido á los peritos nombrados al efecto, los cuales deciden sobre el momento de oportuna maduracion del fruto; práctica que supone, segun opinion del que suscribe, la creencia de que todo el fruto de un término madura á la vez, y es bien notorio que, no sólo no es así, sino que ni la de una misma cepa sazona por igual.

Es tambien de notar que, á la citada operacion, suelen dar comienzo en las primeras horas de la mañana, y á veces esperan al pié de la cepa el momento de amanecer, para inaugurar la tarea, haya ó no rocío, y suelen algunos continuarla sin interrupcion, á pesar de que les sorprenda la lluvia, cuando debiera bastar la más ligera llovizna para que inmediatamente la suspendieran, por los defectos que más tarde podria imprimir en los vinos el exceso de humedad, ocasionada por cualquiera de los dos meteoros antes citados. Esto no obstante, debemos consignar que hay raras pero honrosísimas excepciones de viticultores que, instruidos lo suficiente, observan otra conducta digna del mayor elogio, como más adelante tendremos ocasion de decir.

La recoleccion del fruto, ya lo hemos dicho, se hace de una vez ó redonda, mezclando, como es consiguiente, la uva pasada con la que está en verdadera sazon y con la que aún no ha alcanzado este período, circunstancia que suele imprimir en los vinos el sello de la imperfeccion y conservacion dudosa, y que con frecuencia coloca al vinicultor en el caso de enagenarlos, tal vez antes de tiempo y sin la estimacion debida.

La presion y demas operaciones necesarias, que tienen por objeto la extraccion de los mostos, adolecen asimismo de bastantes defectos; si bien muchos de ellos son consecuencia natural de la escasez de los elementos de que disponen, y á pesar de todo no dejan de observarse algunas precauciones, aunque no todas las que debieran, porque efectúan la presion con los piés descalzos, y con el auxilio de mazos, palas y azadones para formar el pié, cuyos instrumentos necesariamente habrán de romper algunas semillas, por mucha que sea la suavidad con que los manejen; circunstancia que dice tanto más en perjuicio del vino, cuanto mayor sea el número de las que se hayan quebrantado, por la facilidad con que se apodera del principio oleaginoso que contiene.

Cuando la uva está suficientemente dislacerada, la someten á la accion de la presion de la viga de husillo, que es el sistema predominante en la provincia, confudiéndose, en su depósito comun, el mosto procedente de la pisa de la uva, con el de la presion y el llamado agua-pié; desde cuyo depósito lo conducen en corambres á las cubas, por regla general de gran capacidad, y por lo tanto á veces tienen dificultad en llenarlos de una vez. Esta dificultad es tanto mayor, por cuanto las bodegas suelen hallarse situadas á largas distancias de los lagares, y en el trayecto que tienen que recorrer para la conduccion de los mostos, la fermentacion ha dado principio y los vinos sufren las consecuencias de tan grave mal.

Una vez verificado el envase de los mostos, conducen la primera fermentacion de diferentes maneras: hay quien, aplicando los adelantos que la ciencia aconseja, hace que aquella se efectúe en vasos convenientemente cerrados, para favorecer la salida del ácido carbónico, é impedir el libre é inmediato contacto del aire; y otros, que son los más, dejan que se verifique en vasijas completamente abiertas, y no deja de ser frecuente el rebosamiento del líquido por los bordes de la boca y paredes exteriores de la cuba, por haberlas llenado demasiado, cuya sola condicion pone bien de relieve los defectos que semejante desbordamiento ha de imprimir en los vinos. Y aquí acabaron los cuidados y precauciones del vinicultor, porque la única operacion que le resta es proceder á la venta del vino, sin haber verificado los trasiegos ni clarificaciones necesarias, y los que las efectúan generalmente no observan las reglas que deben presidir á tan importantes operaciones.

Para dar color á los vinos procedentes de la uva blanca y cargar más el de las negras, suelen echar en las cubas una cantidad indeterminada de racimos de la segunda, con sus correspondientes raquis ó rampojos, permaneciendo en este estado en las mismas vasijas, no sólo durante la fermentacion tumultuosa, sino hasta tanto que dan á la venta el líquido, sin que precisamente hayan hecho la separacion de dichos racimos, ni trasegado el vino.

Lo que sucintamente dejamos consignado, creemos sea bastante para que el Jurado de la Exposicion nacional vinícola pueda apreciar, con conocimiento de causa, el estado de la industria de esta provincia y de lo que serán susceptibles nuestros vinos, si, á pesar de la imperfeccion que se observa en su fabricacion, reunen algunos de ellos circunstancias tan recomendables como las que podrá apreciar al ocuparse de su exámen analítico.

Y ya que de la Exposicion se trata, la Secretaría cree de su deber hacer presente á la Junta que, con harto sentimiento suyo, presiente, á pesar del celo desplegado por la Comision para excitar el de las autoridades locales, y el de los particulares, para que presten su cooperacion exhibiendo sus producciones en la misma, que sea poco satisfactorio el resultado que obtenga; así al ménos lo hace sospechar el hecho de que, á pesar de espirar el 4 ó 5 del corriente el plazo señalado para que den aviso de los expositores que ofrezcan prestar su concurso, sólo cinco Alcaldes han contestado afirmativamente; y por cierto con bien escaso número de aquellos; sin embargo, conocida la competencia y reconocida ilustracion de la Comision provincial, y los vehementes deseos que ha manifestado desde su instalacion, de que la provincia corra presurosa al Certámen que se prepara, á disputar el puesto de preferencia que la corresponde en tan trascendental y pacífico palenque, sabrá perfectamente obviar todas las dificultades que puedan presentarse, y allanar los óbices que se opongan á la realizacion de sus propósitos.

El porvenir floreciente de esta provincia tiene sin duda alguna por base el cultivo de la vid y perfeccion de la industria encargada de dirigir el precioso néctar que produce, y nada más justo que el hacer todos un esfuerzo supremo, para mejorar sus actuales condiciones, modificando los sistemas ordinarios; y hecho esto, en una época no lejana, Valladolid y su provincia serán consideradas como de las de mayor importancia vinícola, tanto en calidad como en cantidad, caminando con paso firme y seguro por el sendero de la prosperidad y desarrollo de sus intereses materiales.

Dos palabras antes de concluir. Creeriamos digno de anotar un defecto más que añadir á los muchos de que adolece este trabajo insignificante, si no consignáramos, en obsequio á la verdad y á lo que la justicia demanda, que, si bien es cierto que se efectúan con el descuido ó imperfecciones antes anotadas, la confeccion de nuestros vinos por gran número de fabricantes, lo es tambien que, de unos cuantos años hasta el presente, viene despertándose en algunos celosos vinicultores, el deseo de perfeccionar tan interesante explotacion, realizando sus nuevos sistemas con éxito seguro, y siendo tanto más digno de elogio y de pública consideracion, por cuanto infiltran en los demas de sus respectivas localidades, el deseo de imitar su ejemplo con los medios que tienen á su alcance.

Esta circunstancia da derecho á esperar que la citada industria se colocará entre nosotros á la altura que lo está en otros pueblos más adelantados; y, para conseguirlo más pronto y con más eficacia, á fin de llevar el convencimiento práctico al ánimo de todos, nos permitimos la libertad de suplicar á la Junta de Agricultura, para que ésta lo haga á su vez á la de la Exposicion y al Jurado, que, si por la naturaleza y cualidades de sus vinos, consideran digna de tan señalada honra á esta provincia, inclinen el ánimo del Gobierno de S. M. para que se sirva dotarla de una ó más estaciones enológicas, en los puntos que lo estime conveniente, como medio el más seguro de acallar las justas reclamaciones que el estado é importancia de la industria vinícola nos demanda.

Valladolid 3 de Enero de 1877.—*Francisco Arranz y Sanz.*—V.° B.°—El Gobernador Presidente, *García Goyena.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de Ayuntamientos			237
— Pueblos que han concurrido			65
— Expositores			239
— Muestras remitidas			330
Premios: Afinacion	11		
— Perfeccion	40		
— Mencion	88		
Total	139		
Clasificadas con X (muestras)	92	330	
Reprobadas	99		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	4'60	3'33	
Perfeccion	16'74	12'12	
Mencion	36'82	26'67	
Total premios	58'16	42'12	
Clasificadas con X	38'50	27'88	100'00
Reprobadas	41'42	30'00	

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

CLASE 2.ª

Aguado (D. Pedro).—Cubillas de Santa Marta, **O.**
Aguado (D. Pedro de).—San Pedro de la Tarce, **M.**
Aguilar (D. Benito).—Villanubla, **O.**
Aguilar (D. Juan).—Idem, 2 **X.**
Alaguero (D. Santos).—Villaverde, **X.**
Alonso (D. Anastasio).—Villalba de Adaja, 2 **M**
Alonso (D. Estéban).—Cabezon, **O.**
Alonso (D. Francisco).—Valladolid, **X.**
Alonso Pesquera (D. Teodosio).—Idem, **O.**
Alvarez (D. Francisco).—Valdestillas, 2 **X.**
Alvarez (D. Pedro).—Nava del Rey, **M.**
Angulo (D. Blas).—...?..., **O.**
Arévalo de Pimentel (Doña Casilda).—Rueda, 3 **P.**
Arias (D. Dionisio).—Nava del Rey, **P, M, X.**
Arrieta (D. José).—Medina del Campo, **X.**
Badillo (Doña Clotilde).—Villaverde de Medina, **X.**
Baeza (D. Blas).—Santervás, **X.**
Baeza (D. Santiago).—Idem, **X.**
Bayón (D. Francisco).—Villabragima, **X.**
Bayón (D. Manuel).—La Seca, **X.**
Belloso (D. Márcos).—Medina del Campo, **X.**
Blanco (D. Andrés).—Idem, **X.**
Botejon, hermanos (Sres).—Monasterio de la Vega, **O.**
Bruguera (D. Antonio).—Nava del Rey, **M.**
Búrgos (D. Gumersindo).—Idem, 2 **X.**
Búrgos (D. Hermenegildo).—Idem, 2 **M.**
Caballero (Sr. Marqués de).—Valladolid, **M, X.**
Cabeza de Vaca (D. Francisco).—Puente Duero, 2 **O.**
Cabrejas (D. Felipe).—Mojados, 2 **M, X.**
Calvo (D. Juan).—Villalon, **O.**
Campo (D. Márcos).—Nava del Rey, **M, O.**
Campo (D. Mariano).—Idem, **X.**
Campo (D. Santos).—Idem, **X.**
Campo (D. Saturnino).—Idem, **M.**
Canal (D. Gabriel).—Almaráz, **M.**
Canga (D. Santiago).—Nava del Rey, **M, X, O.**
Caraciolo (D. Francisco).—Valladolid, **X.**
Carmona (D. Andrés).—Tiedra, **P.**
Carrillo (D. Agustin).—Villalon, **O.**
Castilla (D. Enrique).—Viana, **M, X.**
Castro (D. Francisco).—Melgar de Arriba, **O.**
Ceballos (D. Bráulio).—Nava del Rey, **M.**
Cebrian (D. Juventino).—Villabrágima, **O.**
Cepeda (D. Manuel).—San Roman, **O.**
Cocho (D. Tiburcio).—Santovenia, **O.**
Cordero (D. Remigio).—Valladolid, 3 **O.**
Cosecheros (Gremio de).—Córcos, **X.**
Cruzado (D. Cárlos).—Nava del Rey, **P, X.**
Cuadrado (D. Dámaso).—Tiedra, **M.**
Cuadrillero (D. Lorenzo).—Nava del Rey, **P, M.**
Cuadrillero (D. Ventura).—Idem, **X.**
Cuesta (D. José de la).—Valladolid, **O.**
Cuesta (D. Pedro).—Laguna, 2 **O.**
Delgado (D. Francisco).—Nava del Rey, 2 **M.**
Delgado (D. Ramon).—...?..., **O.**
Delgado y Rico (D. Nemesio).—Nava del Rey, **M.**
Descalzo (D. Domingo).—Villaverde, **O.**
Diez (D. Angel).—Castronuño, **O.**
Diez (D. Eduardo).—San Roman, **O.**
Diez (D. José de).—Corrales de Duero, **O.**
Diez (D. Lino).—Idem, **O.**
Diez (D. Ruperto).—Palacios de Campos, **X.**
Diez (D. Tiburcio).—Valladolid, **X, O.**
Dionis (D. Juan).—...?..., **X.**
Dominguez (D. Andrés).—Cabreros del Monte, **M.**
Dominguez (D. Inocencio).—San Pedro de la Tarce, **M.**
Dominguez (D. Pablo) —Villafrechós, **X.**
Escribano (D. Juan).—Cabezon, **X.**
Escudero (D. Eusebio).—Mucientes, **O.**
Estévez (D. Baltasar).—Nava del Rey, **X.**
Espies (D. Agustin).—Valladolid, **O.**
Fermoso (D. Hilario).—Roales, **X.**
Fernandez (D. Andrés).—Mota del Marqués, **X.**
Fernandez (D. Jerónimo).—Ventosa de la Cuesta, **M.**
Fernandez (D. Lorenzo).—Nava del Rey, **M, X.**
Fernandez (D. Manuel María).—Tiedra, **M.**
Fernandez (D. Ramon).—Melgar de Abajo, **X.**
Fernandez Miranda (D. Sebastian).—Medina del Campo, **M.**
Flores (D. Juan).—Pollos, **X.**
Flores (D. Paulino).—Sieteiglesias, **X, O.**
Fraile (D. Francisco).—Villalon, **O.**
Gago (D. Santiago).—Monasterio de la Vega, **O.**
García (D. Bartolomé).—Valladolid, **X.**
García (D. Juan).—Villalon, **O.**
García (Doña Juliana).—Peñaflor, **O.**
García (D. Manuel).—Simancas, **M.**
García (D. Mariano).—Pesquera, 3 **O.**
García (D. Trifon).—La Seca, **P.**
García (D. Zacarías).—Laguna de Duero, **M.**
García Cuadrillero (D. Manuel).—Mayorga, **M.**
Garrido (D. José).—Rioseco, **O.**
Gato (D. Atilano).—Tiedra, **M.**
Gavilán (D. Mariano).—Castronuño, **X.**
Gervás (D. Pedro).—La Cistérniga, **X.**
Gervás (D. Severiano).—Laguna, **M, X.**
Gil (D. Andrés).—Villanubla, **O.**
Gil (D. Pedro).—Villalon, **X.**
Gimeno (D. Mariano).—Rueda, **P.**
Gomez (D. Rufino).—Villalon, **O.**
Gonzalez (D. Eulogio).—Pozaldez, **A, O.**
Gonzalez (D. Francisco).—Peñaflor, **O.**
Gonzalez (D. Guillermo).—Villalon, **O.**
Gonzalez (D. Victoriano).—Laguna, **X.**
Guaqui (Sr. Conde de).—Arroyo, **P, M.**
Gutierrez (Doña Irene).—Villaverde de Medina, **M.**
Gutierrez (D. Victoriano).—Laguna, **X.**
Herrero Lopez (D. Miguel).—Tordehumos, 2 **O.**
Hurtado (D. Gumersindo).—Valladolid, **O.**
Ibañez (D. Miguel).—Tudela de Duero, **M,** 2 **X.**
Inzuela (D. Jerónimo).—Valladolid, **X.**
Jesús (D. Domingo).—...?..., **O.**
Jofre (D. Ildefonso).—Villardefrades, **X.**
Larrainza (D. Lope).—Nava del Rey, **P, M.**
Lecanda (D. Eloy y D. Augusto).—Valladolid, 2 **P.**
Lobo (D. Gabriel).—Villanubla, **O.**
Lopez (D. José María).—Villaverde de Medina, **M.**
Lopez (D. Silverio).—Nava del Rey, 2 **P.**
Lopez (D. Tomás).—Olmedo, **X.**

Lorenzo (D. Faustino).—Pozaldéz, **X**.
Lorenzo (D. Leoncio).—Idem, **M**.
Llanos (D. Valentin).—Cigales, **M**, **O**.
Malfáz (D. Agustin).—Cabezon, **O**.
Malfáz (Doña Isidora).—Idem, **O**.
Márcos (D. Pablo).—Tiedra, **O**.
Marquina (D. Quirino).—Trigueros, **X**.
Martin (D. Balbino).—Olmedo, **X**.
Martinez (D. Cayetano).—Santervás, **O**.
Martinez (D. Pablo).—San Pedro de la Tarce, **M**.
Martinez (D. Ricardo).—Castronuño, **O**.
Mattossi Fanconi y Compañía (Sres.)—Valladolid, **O**.
Mazariegos (D. Meliton).—Melgar de Arriba, **O**.
Melero (D. Laureano).—Villavicencio, **M**.
Melgar (D. Cárlos).—...?..., **O**.
Miguel (D. Sebastian).—Cervera del Rio, **X**.
Molon (D. Leon).—Medina del Campo, **M**.
Moncada (D. Indalecio).—Santervás, **O**.
Monedero (D. Mariano).—Peñafiel, **O**.
Montalvo (D. Bartolomé).—Fuente el Sol, **P**.
Mora (D. Juan).—Rueda, **A**, **P**.
Moreno (D. Benito).—Tordehumos, **M**.
Moro (D. Nemesio).—Villalon, **O**.
Moro (D. Tomás).—Idem, **O**.
Moyano (D. Bernardino).—La Seca, **O**.
Nágera (D. Juan Antonio).—Villafrechós, **X**.
Nágera (D. Pedro).—Villanueva de los Caballeros, **P**.
Nieto (D. Indalecio).—Quintanilla de Abajo, **O**.
Olivares (D. Galo).—Villaverde de Medina, **X**.
Padierna de Villapadierna (D. Leoncio).—Valladolid, **M**.
Palacios (D. Luis).—Villalon, **O**.
Párriga (D. Lorenzo).—Rioseco, **M**.
Pascual (D. Pedro).—Castronuño, **X**.
Patilla (Sr. Conde de la).—Mojados. **P**, 2 **M**, **X**.
Pelaez (D. José).—Peñaflor, **X**.
Perez (D. Cleto).—San Pedro la Tarce, **X**.
Perez (D. Francisco).—Castronuño, **O**.
Perez (D. Santiago).—Torrelobaton, **P**, **X**.
Perez (D. Vicente).—Benafarces, **X**.
Perez (D. Víctor).—Pozaldéz, **M**.
Perrin (D. Félix).—Medina del Campo, **X**.
Pinilla (D. Pablo).—Casasola de Arion, **M**.
Pino (D. Pedro).—Nava del Rey, **P**.
Pino (D. Ramon).—Idem, **O**.
Plaza (Doña María).—Ventosa de la Cuesta, **M**.
Polo (D. Nicolás).—Nava del Rey, **A**, 2 **P**, **M**, 2 **X**.
Polo (D. Salustiano).—Idem, 2 **M**, **O**.
Ponciano (D. Manuel).—Pozuelo de la Orden, **M**.
Prado (D. Cesáreo del).—Valoria la Buena, **O**.
Prado (D. Justo).—Santervás, **O**.
Quijano (D. Francisco).—Nava del Rey, **P**, **X**.
Quintero (D. Gonzalo).—Valoria la Buena, **O**.
Real (D. Bernardo).—Peñaflor, **O**.
Red (D. Baltasar de la).—Cabezon, **O**.
Redondo (D. Mariano).—Nava del Rey, **M**.
Redondo, hermanos (Sres.)—Valladolid, 2 **P**, 5 **M**, **X**.
Regalado (D. Pedro).—San Martin de Valbení, **O**.
Reinoso (D. Mariano Lino).—Valladolid, **M**, 2 **O**.
Rico (D. Cándido).—Nava del Rey, **X**.
Rico (D. Francisco).—...?..., **A**.
Rios Amado (D. Pedro).—Valladolid, **A**, **P**, 2 **X**.
Riva (D. Joaquin de la).—Villalon, **O**.
Rodriguez (D. Julian).—...?.., **M**.
Rodriguez (D. Meliton).—Melgar de Arriba, **O**.
Rodriguez (D. Ramon).—Tiedra, **X**.
Rodriguez (D. Teófilo).—Villalon, **X**.
Román (D. Sandalio).—Valdestillas, **O**.
Rueda (D. Basilides).—Pozaldez, **O**.
Rueda (D. Eleuterio de).—Idem, **M**, **X**.
Rueda (D. Fructuoso de).—Idem, **M**.
Ruiz (D. Nicomedes).—Santovenia, **X**.
Ruiz Berzosa (D. Francisco).—Valladolid, **X**, **O**.
San Pedro (D. Fabriciano).—Rueda, **X**.
Santiago (D. Gregorio).—Trigueros, **O**.
Sanz (D. Eustaquio).—Olmedo, **M**.
Sanz (D. Norberto).—Mojados, **M**.
Sarasa (D. Juan).—...?.., **O**.
Seoane (D. Juan Enrique).—...?.., **M**.
Serrano (D. Francisco).—Rueda, **O**.
Serrano (D. Manuel).—Morales de Campo, **X**.
Tablares (D. Felipe).—Valladolid, 3 **O**.
Tejedor (D. Cipriano).—La Seca, **X**.
Tejedor (D. Laureano).—Castronuño, **P**.
Torre (D. Cárlos de la).—Peñafiel, **M**, **X**, **O**.
Urdanibia (D. Narciso).—Valladolid, **M**, **X**, **O**.
Valdálico (D. Agustin).—Melgar de Arriba, **O**.
Valdés (D. Cristino).—Cabreros del Monte, **M**.
Valéncia (D. Mariano).—Palacios de Campos, **X**.
Valentin (D. Cayo).—Villanubla, 2 **O**.
Valentin (D. Isidoro).—Idem, **X**.
Valentin (D. Juan).—Idem, **O**.
Valentin (D. Julian).—Idem, **X**.
Vallejo (D. Eustaquio).—San Martin de Valbeni, **O**.
Varoga (D. Valentin de la).—Valladolid, **X**.
Vega (D. Juan).—Villalon, **O**.
Viesca (Sr. Marqués de la).—Nava del Rey, 2 **A**, 2 **P**, 2 **M**.
Villafáfila (D. Cárlos).—Pozuelo de la Orden, **M**.
Villalba (D. Benigno).—Corrales de Duero, **O**.
Villanueva (D. Tomás, y el Real colegio de Ingleses).—Valladolid, 2 **M**, **X**.
Villaverde (D. Rafael).—Cabezon, **O**.
Zunzunegui (D. Angel).—Idem, **O**.

CLASE 4.ª

Lecanda (D. Eloy).—Valladolid, 3 **M**.

CLASE 5.ª

Cosío y Cuena (D. Eloy).—Valladolid, 2 **X**.
Diaz (D. Juan).—Idem, 3 **P**, **X**.
Lecanda (D. Eloy).—Idem, **M**.
Longué é hijo (D. Pio).—Olmedo, **M**.
Paredes y Diez (D. Críspulo).—Valladolid, **P**, 3 **M**, **X**.
Rios Amado (D. Pedro).—Idem, **M**.

CLASE 7.ª

Alonso (D. Anastasio).—Villalba de Adaja, **P**.
Arévalo de Pimentel (Doña Casilda).—Rueda, **A**.
Budill (Doña Clotilde).—...?..., **M**.
Canga (D. Santiago).—Nava del Rey, **A**.
Caraciolo (D. Francisco).—Valladolid, **A**.
Delgado (D. Francisco).—Nava del Rey, **M**.
Diaz (D. José).—Idem, **P**.
Lecanda (D. Eloy).—Valladolid, **X**.
Lopez (D. José).—Villaverde de Medina, **P**.
Lopez (D. Tomás).—Olmedo, **X**.
Lino de Reinoso (D. Mariano).—Valladolid, **M**.
Mangas (D. Agustin).—Nava del Rey, **P**.
María (D. Ramon).—Medina del Campo, **P**.
Padierna de Villapadierna (D. Leoncio).—Valladolid, **P**.
Polo (D. Nicolás).—Nava del Rey, **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.*
Adanero (Sr. Conde de).	Vino tinto de pasto	»	»	25
Aguado (D. Francisco).	Idem id.	»	»	28
Aguado (D. Pedro).	Idem id.	170	160	15
Aguado (D. Pedro de).	Idem clarete.	»	»	20
Aguilar (D. Juan).	Idem id.	8	6	20
Idem.	Idem blanco.	»	»	20
Alaguero (D. Santos).	Idem id.	90	90	20
Alonso (D. Anastasio).	Idem tinto.	»	»	18
Idem.	Idem blanco.	»	»	18
Alonso (D. Blas).	Aguardiente.	40	30	54
Alonso (D. Celestino).	Vino blanco.	600	600	28
Alonso (D. Estéban).	Idem clarete.	80	80	26
Alonso (D. Félix).	Idem tinto.	»	»	23
Alonso (D. Francisco).	Idem blanco.	1.200	1.200	25
Alonso (D. Gregorio).	Idem clarete.	»	»	20
Alonso (D. Luis).	Idem tinto.	»	»	25
Alonso Pesquera (Don Teodosio).	Idem de pasto.	»	»	»
Alvarez (D. Francisco).	Idem blanco rancio.	40	30	32
Idem.	Idem id.	40	30	20
Alvarez (D. Pedro).	Idem id.	»	»	14
Idem.	Idem tinto.	»	»	18
Alvarez (D. Pedro de).	Idem blanco.	50	30	44
Alvarez (D. Pedro), de Tordesillas.	Idem id.	60	20	17
Alvarez (D. Telesforo).	Idem id.	30	30	17
Alvarez (D. Vicente).	Idem clarete.	32	30	15
Amado (D. Pedro Ruiz).	Idem de diferentes colores.	»	»	»
Amo (D. Juan).	Idem blanco.	250	250	20
Idem.	Idem clarete.	250	250	20
Andrés (D. Fausto).	Idem tinto.	200	200	20
Andrés (D. Fructuoso).	Idem id.	70	70	20
Idem.	Vinagre.	10	10	14
Andrés (D. Miguel).	Vino tinto.	30	30	28
Angulo (D. Blas).	Idem clarete.	»	»	19
Antonio (D. Pedro).	Idem id.	»	»	28
Apolís (Doña Leonarda).	Idem tinto.	»	»	20
Arévalo (D. Canuto).	Idem blanco comun.	»	»	60
Arévalo Pimentel (Doña Casilda).	Idem id. generoso seco viejo.	»	»	900
Idem.	Idem id. id. id. llamado Cerezo.	»	»	480
Idem.	Idem id. natural de pasto rancio.	»	»	250
Idem.	Idem id. id. de id. reañejo.	»	»	50
Idem.	Idem id. id. dulce llamado Ponche	»	»	300
Idem.	Vinagre blanco natural.	»	»	30
Arias (D. Dionisio).	Vino blanco 1875.	1.000	1.000	40
Idem.	Idem mosto.	»	»	19
Idem.	Idem blanco 1860.	»	»	300
Arias (D. Lino).	Idem clarete.	170	150	24
Arrieta (D. José).	Idem blanco natural.	30	30	25
Idem.	Idem id. añejo.	8	8	62
Aumada (D. Víctor).	Idem id.	78	78	20
Idem.	Idem tinto.	78	78	20
Idem.	Vinagre.	30	30	19
Badillo (D. Cándido).	Vino blanco.	50	40	36
Badillo (Doña Clotilde).	Idem id.	52	50	36
Idem.	Idem id.	51	51	61
Baeza (D. Blas).	Idem tinto.	»	»	25
Baeza (D. Santiago).	Idem id.	»	»	25
Barriga (D. Mariano).	Idem clarete.	40	40	24
Barrigon (D. Pablo).	Idem tinto.	160	100	24
Bayón (D. Delfín).	Idem blanco.	300	100	43
Idem.	Idem id.	400	400	25
Bayón (D. Francisco).	Idem clarete.	»	»	25
Bayón (D. Gregorio).	Idem blanco Somonte.	»	»	25
Idem.	Idem id. de 2 años	»	»	30
Idem.	Idem id. 4 id.	»	»	35
Idem.	Idem id. 20 id.	»	»	56
Idem.	Idem id. 30 id.	»	»	62
Idem.	Idem id. 200 id.	»	»	100
Bayón (D. Joaquin).	Vino blanco.	20	18	98
Idem.	Aguardiente.	10	4	82
Bayón (D. Luis).	Vino blanco.	»	»	20
Bayón (D. Manuel).	Idem id.	300	300	25
Bayón (D. Vicente).	Idem cerezo generoso.	»	»	300
Belloso (D. Márcos).	Idem blanco.	50	50	20
Benito (D. Máximo).	Idem tinto.	»	»	25
Betegon, hermanos (Señores).	Idem clarete.	»	»	»
Blanco (D. Andrés).	Idem blanco Somonte.	300	300	20
Blanco (D. Antonio).	Idem id.	1.500	1.500	23
Idem.	Idem tinto.	30	25	20
Brisio (D. Emilio).	Idem id.	64	60	23
Brisio (D. Feliciano).	Idem id.	190	150	21
Idem.	Idem id.	»	»	21
Brisio (D. José).	Idem blanco.	60	60	20
Idem.	Idem tinto.	70	60	20
Bruguera (D. Antonio).	Idem blanco.	490	400	20
Budill (Doña Clotilde).	Vinagre.	»	»	»
Bueno (D. Eugenio).	Idem.	30	30	24
Bueno (D. Pedro).	Idem.	50	50	27
Búrgos (D. Gumersindo).	Vino blanco bueno	»	»	38
Idem.	Idem id. comun.	»	»	20
Búrgos (D. Gumersindo de).	Idem id. superior.	»	»	68
Búrgos (D. Hermenegildo).	Idem blanco.	900	900	32
Idem.	Idem mosto.	66	66	20
Búrgos (D. Pedro).	Idem tinto.	20	20	16
Burgueño (D. Victoriano).	Idem id.	»	»	18
Idem.	Idem blanco.	»	»	18
Bustos (D. Francisco).	Idem tinto.	»	»	20
Bustos (D Luis).	Idem clarete.	»	»	20
Caballero (D. Luis).	Idem blanco.	40	40	14
Caballero (Sr. Marqués de).	Idem id rancio.	1.000	1.000	92
Idem.	Idem id. comun.	1.000	1.000	38
Idem.	Idem tinto.	2.000	2.000	38
Cabeza de Vaca (Don Francisco).	Idem blanco.	150	150	19'25
Idem.	Idem tinto.	150	150	25'50
Cabrejas (D. Felipe).	Varias clases.	»	»	»
Calvo (D. Gumersindo).	Vino tinto.	7	7	20
Calvo (D. Juan).	Idem clarete.	»	»	21

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Camina (D. Julian).	Vino clarete.	»	»	20
Camina (Doña Teresa).	Idem tinto.	»	»	20
Camozon (D. Donato).	Idem clarete.	320	320	21
Campo (D. Márcos).	Idem blanco.	1.500	1.500	20
Idem.	Idem id.	1.500	1.000	20
Campo (D. Mariano).	Idem id.	1.000	1.000	38
Campo (D. Saturnino).	Idem id.	170	170	20
Idem.	Idem id.	170	170	32
Campo (D. Santos).	Idem id. de 1876.	2.000	2.000	20
Canal (D. Gabriel).	Idem tinto.	30	30	15'75
Canfranga (D. Genaro).	Idem blanco.	125	100	20
Canga (D. Santiago).	Idem licoroso.	160	160	75
Idem.	Vinagre.	50	50	25
Idem.	Vino blanco.	320	320	30
Idem.	Idem id.	320	320	48
Caraciolo (D. Francisco).	Vinagre.	»	»	25
Idem.	Vino blanco.	700	700	20
Carmona (D. Andrés).	Idem tinto.	162	162	25
Carrascal (D. Antonio).	Idem id.	70	60	20
Carrascal (D. Isidoro).	Idem id.	60	50	20
Carrascal (D. Juan).	Idem id.	60	50	20
Carrascal (D. Juan de).	Idem id.	120	120	20
Idem.	Idem id.	118	118	20
Carrascal (D. Nicolás).	Idem id.	190	140	20
Carrascal (D. Romualdo)	Idem id.	170	60	20
Carrascal (D. Santiago).	Idem id.	80	70	20
Carrera (D. Sebastian).	Idem blanco.	»	»	30
Carretero (D. Bruno).	Vinagre.	»	»	33
Idem.	Vino blanco.	220	200	43
Idem.	Idem tinto.	200	130	26
Carrillo (D. Agustin).	Idem moscatel.	»	»	»
Castañaga (Señor Marqués de).	Idem tinto.	350	300	25
Castaño (D. Aniceto).	Idem id.	80	80	20
Idem.	Idem clarete.	80	80	20
Castilla (D. Enrique).	Varias clases.	»	»	»
Castro (D. Canuto de).	Vino blanco.	»	»	20
Idem.	Idem id. añejo.	»	»	26
Idem.	Idem tinto.	600	»	20
Castro (D. Francisco).	Idem tinto.	»	»	»
Ceballos (D. Bráulio).	Idem blanco rancio	300	200	85
Cebrian (D. Juventino).	Idem clarete.	»	»	»
Celemin (D. Bernardo).	Idem tinto.	70	70	20
Cepeda (D. Manuel).	Idem id.	80	80	20
Cisneros (D. Pedro).	Idem blanco.	70	60	20
Cob (Doña Ezequiela).	Idem tinto.	»	»	23
Idem.	Idem blanco.	»	»	90
Cobos (D. Nicolás).	Idem id.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 4 años	»	»	»
Idem.	Idem id. mosto.	»	»	»
Coca (D. Jerónimo).	Idem tinto.	120	100	22
Coca (D. Mariano).	Idem clarete.	160	140	16
Cocho (D. Tiburcio).	Idem id.	100	100	20
Conde (D. Abelardo).	Idem id.	160	160	20
Conde (D. Bruno).	Idem id.	440	350	18
Conde (D. Manuel).	Idem tinto.	1.000	1.000	14
Conde (D. Venancio).	Idem id.	»	»	20
Conde (D. Vicente).	Idem clarete.	160	160	20
Cordero (D. Remigio).	Idem tinto.	70	70	25
Idem.	Idem clarete.	80	80	37
Idem.	Idem blanco.	70	70	25
Cosecheros (Gremio de)	Idem id.	1.150	1.150	18
Idem.	Idem clarete.	200	200	18
Idem.	Idem tinto de mesa	1.150	1.150	20
Idem.	Idem clarete cubierto.	200	160	18
Cosio y Cuena (D. Eloy).	Anis escarchado.	700	700	100
Idem.	Licor Dos de Mayo	700	700	90
Idem.	Crema Duque de la Victoria.	600	600	90
Cospedal (D. Francisco)	Vino tinto.	300	300	18
Idem.	Idem blanco.	250	250	20
Cruzado (D. Cárlos).	Idem id. de 1872.	»	»	90
Cruzado (D. Carlos).	Vino blanco 1876.	»	»	20
Cuadrado (D. Dámaso).	Idem tinto.	80	80	20
Cuadrillero (D. Lorenzo)	Idem blanco.	320	320	20
Idem.	Idem id.	320	320	44
Cuadrillero (D. Ventura)	Idem id. del 76.	»	»	50
Idem.	Idem id.	»	»	62
Cuesta (D. José de la).	Idem tinto.	2.000	1.000	26
Cuesta (D. Pedro).	Idem blanco.	120	100	20
Idem.	Idem tinto clarete	120	100	20
Debas (D. Nicolás).	Idem id.	»	»	»
Delgado (D. Francisco).	Vinagre.	160	160	25
Idem.	Vino blanco.	»	»	78
Delgado (D. Ramon).	Idem clarete.	»	»	»
Delgado y Rico (D. Nemesio).	Idem blanco.	»	»	»
Descalzo (D. Domingo).	Idem id.	60	60	20
Diaz (D Juan).	Aceite anís.	»	»	124
Idem.	Rosa escarchada.	»	»	124
Idem.	Curaçao.	»	»	128
Idem.	Marrasquino.	»	»	60
Idem.	Anisete.	»	»	60
Idem.	Crema de café.	»	»	60
Diez (D. Angel).	Vino tinto.	550	400	20
Diez (D. Domingo).	Idem id.	30	20	10
Diez (D. Eduardo).	Idem id.	»	»	20
Diez (Don Jorge).	Idem id.	»	»	18
Diez (D. José).	Vinagre de 25°.	80	50	38
Idem.	Idem de 18°.	80	50	25
Diez (D. José de).	Vino tinto.	600	500	20
Diez (D. Liborio).	Idem clarete.	500	500	20
Diez (D. Lino).	Idem tinto.	600	500	20
Diez (D. Nicolás).	Vinagre.	»	»	»
Idem.	Vino Somonte.	280	280	92
Diez (D. Ruperto).	Idem clarete.	»	»	»
Diez (D. Tiburcio).	Idem tinto.	40	40	»
Idem.	Idem clarete.	200	200	»
Diez y Diez (D. Luis).	Idem id. clarificado de 1873.	20	16	98
Idem.	Idem id. Somonte de id.	30	20	98
Idem.	Idem id. clarificado de 1874.	30	20	92
Idem.	Idem id. Somonte de id.	10	8	92
Idem.	Idem id. clarificado de 1875.	10	8	48
Idem.	Idem id. Somonte de id.	8	6	48
Idem.	Idem blanco id. de id.	8	8	98
Dionis (D. Juan).	Idem pajarete.	»	»	»
Dominguez (D. Andrés).	Idem tinto.	700	700	92
Dominguez (D. Inocencio).	Idem id.	250	240	92
Dominguez (D. Manuel)	Idem id.	540	540	92
Dominguez (D. Pablo).	Idem clarete.	»	»	»
Empecinado (Sres. Hijos del).	Idem tinto.	200	200	14
Enriquez (D. Juan).	Idem clarete.	300	300	20
Escribano (D. Benito).	Idem tinto.	»	»	20
Escribano (D. Gregorio)	Idem id.	»	»	25
Escribano (D. Juan).	Idem clarete.	160	120	22
Escribano (D. Zóilo).	Idem tinto.	»	»	20
Escudero (D. Anastasio)	Idem id.	40	20	10
Escudero (D Eusebio).	Idem id.	100	100	20
Escudero (D. Santiago).	Idem id.	30	28	10
Escudero (D. Victoriano)	Idem blanco.	90	60	20
Espiés (D. Agustin).	Idem tinto.	550	550	20
Idem.	Idem blanco.	300	250	20
Idem.	Idem tinto comun.	300	250	20
Espinosa (D. Juan).	Idem id.	80	80	20
Espinosa (D. Rafael).	Idem id.	120	120	14
Estéban (D. Eleuterio).	Idem clarete.	160	140	14

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Estéban (D. Juventino).	Vino tinto.	»	»	12
Estéban (D. Salvador).	Idem id.	»	»	»
Estevez (D. Baltasar).	Idem blanco.	»	»	»
Fermoso (D. Hilario).	Idem id.	500	500	14
Fernandez (D. Andrés).	Idem clarete.	80	80	92
Fernandez (D. Dámaso).	Idem tinto comun.	»	»	20
Fernandez (D. Daniel).	Idem id.	120	120	20
Fernandez (D. Estéban)	Idem clarete.	»	»	20
Fernandez (D. Jerónimo).	Idem blanco.	700	700	25
Fernandez (D. Lorenzo)	Idem id.	730	160	33
Idem.	Idem id.	320	160	35
Fernandez (D. Luis).	Idem id.	»	»	25
Fernandez (D. Manuel María).	Idem tinto.	»	»	22
Fernandez (D. Ramon).	Idem id.	»	»	»
Fernandez (D. Trifon).	Idem blanco.	300	300	14
Fernandez Miranda (Don Sebastian).	Idem tinto.	100	100	20
Idem.	Idem blanco.	100	100	20
Idem.	Idem id. añejo.	100	100	25
Ferro Lopez (D. Miguel)	Idem clarete.	»	»	»
Idem.	Idem blanco.	»	»	»
Flores (D. Juan).	Idem tinto.	400	400	20
Idem.	Idem blanco.	300	300	15
Flores (D. Paulino).	Idem id.	280	280	31
Idem.	Idem tinto.	260	260	20
Fraile (D. Francisco).	Idem clarete.	»	»	»
Franca (D. Domingo).	Idem id.	»	»	20
Fuente (D. Santiago).	Idem tinto.	200	200	25
Fuente (D. Telesforo).	Idem id.	»	»	20
Fuerte (D. Cayetano).	Idem id.	50	50	20
Gago (D. Santiago).	Idem clarete.	»	»	»
Galvan (D. Guillermo).	Idem blanco.	»	»	20
Galvan (D. Nicolás).	Idem id.	200	200	15
Gallardo (D. Pedro).	Idem tinto.	»	»	20
Gallego (D. Narciso).	Idem clarete.	»	»	»
Gallego (D. Nicolás).	Idem tinto.	»	»	20
Garcés (D. Cirilo).	Idem id.	80	60	15
García (D. Bartolomé).	Idem id.	160	160	20
García (D. Bráulio).	Idem blanco.	50	50	20
Idem.	Idem tinto.	50	50	20
García (D. Cirilo).	Idem id.	900	900	20
García (D. Crisóstomo).	Idem blanco.	»	»	20
García (D. Jacobo).	Idem tinto.	70	40	144
García (D. José).	Idem id.	»	»	15
García (D. Juan).	Idem id.	»	»	»
García (Doña Juliana)	Idem id.	200	180	15
García (D. Leon).	Idem id.	»	»	20
García (D. Manuel).	Idem clarete.	40	40	31
Idem.	Idem id.	50	40	24
García (D. Mariano).	Idem id.	170	150	20
Idem.	Idem tinto.	80	80	15
García (D. Miguel).	Idem clarete.	»	»	»
Idem.	Idem blanco Somonte.	»	»	»
Idem.	Idem id. del año.	»	»	»
Idem.	Idem id. superior.	»	»	44
García (D. Paulino).	Idem id.	20	20	»
García (D. Pedro).	Idem tinto.	100	100	17
García (D. Sergio).	Idem id.	»	»	»
García (D. Sinforiano).	Idem id.	»	»	20
García (D. Telesforo).	Idem id.	»	»	»
García (D. Trifon).	Idem blanco.	480	480	15
García (D. Zacarías).	Idem id.	30	30	20
García Cuadrillero (Don Manuel).	Idem clarete.	»	»	»
Garrido (D. José).	Idem id.	»	»	»
Gato (D. Atilano).	Idem tinto.	60	60	20
Gaton (D. Benito).	Idem clarete.	»	»	»
Gavilan (D. Mariano).	Idem tinto.	300	200	20
Gervás (D. Pedro).	Idem clarete.	300	250	20
Gervás (D. Severiano).	Idem id.	100	100	20
Gil (D. Andrés).	Vino blanco.	»	»	»
Gil (D. Pedro).	Idem clarete.	»	»	»
Gimenez (D. Santiago).	Idem blanco.	325	320	20
Idem.	Idem tinto.	425	420	21
Gimeno (D. Mariano).	Idem añejo.	»	»	300
Gomez (D. Juan).	Idem clarete.	320	300	15
Gomez (D. Nicasio).	Idem tinto.	170	170	15
Gomez (D. Pedro).	Idem blanco 1875.	600	60	24
Idem.	Idem id. de 1876.	600	60	17
Gomez (D. Rufino).	Idem clarete.	»	»	»
Gonzalez (D. Angel).	Idem id.	160	130	»
Gonzalez (D. Antonio).	Idem blanco.	200	120	20
Gonzalez (D. Benito).	Idem tinto.	2.000	2.000	13
Gonzalez (D. Celedonio)	Idem blanco.	»	»	»
Gonzalez (D. Emilio).	Idem id.	»	»	»
Gonzalez (D. Eulogio).	Idem id. seco.	60	60	43
Idem.	Idem palo de Jerez	60	60	90
Gonzalez (D. Francisco)	Idem tinto.	700	600	10
Gonzalez (D. Guillermo)	Idem id.	»	»	»
Gonzalez (D. Mariano).	Idem blanco.	»	»	»
Gonzalez (D. Patricio).	Idem tinto.	»	»	14
Gonzalez (D. Salustiano)	Idem blanco.	280	240	14
Gonzalez (D. Tomás).	Idem tinto.	900	400	20
Gonzalez (D. Victoriano)	Idem id.	130	130	15
Grande (D. Manuel).	Idem id.	»	»	30
Guaquí (Sr. Conde de).	Idem dulce clarete	200	200	10
Idem.	Idem moscatel.	700	600	13
Gutierrez (D. Bartolomé).	Idem clarete.	20	20	18
Idem.	Idem blanco.	20	20	18
Gutierrez (D. Estéban).	Idem tinto.	»	»	20
Gutierrez (D. Francisco)	Idem clarete.	60	50	15
Idem.	Idem id.	10	10	15
Gutierrez (Doña Irene).	Idem blanco comun.	250	250	»
Gutierrez (D. Mariano).	Idem clarete.	160	140	13
Gutierrez (D. Nicolás).	Idem tinto.	90	80	8
Gutierrez (D. Pablo).	Idem clarete.	160	140	13
Gutierrez (D. Victoriano).	Idem blanco.	100	100	20
Hermelga (D. Francisco)	Idem tinto.	20	15	20
Hernandez (D. Bartolomé).	Idem clarete.	»	»	20
Hernando (D. José).	Vinagre.	70	70	24
Hernandez (D. Santos).	Idem.	50	50	24
Hernandez (D. Vicente)	Vino blanco.	20	20	15
Idem.	Idem id. de 2 años	30	30	42
Idem.	Idem id. de 3 id.	20	20	54
Idem.	Idem id. de 7 id.	40	40	54
Idem.	Idem id de 22 id.	20	20	70
Herrero (D Julian).	Idem blanco.	200	160	»
Herrero (D. Venancio).	Idem tinto.	80	70	14
Herrero Lopez (D. Miguel).	Idem blanco y clarete.	»	»	»
Huerta (D. Domingo).	Idem tinto.	»	»	20
Hurtado (D. Gumersindo).	Idem clarete.	»	»	20
Ibañez D. Miguel).	Idem blanco.	100	100	14
Idem.	Idem tinto.	150	150	20
Idem.	Idem clarete.	150	150	19
Ibaza (D. Meliton).	Idem tinto.	70	60	14
Inasaja (D. Calixto).	Idem id	400	400	21
Inojal (D. Damian).	Idem blanco.	80	80	24
Isla (D. Angel).	Idem clarete.	86	86	20
Isojal (D. Pedro).	Idem id.	800	800	24
Izuela (D. Jerónimo).	Idem id.	500	500	25
Jofre (D. Ildefonso).	Idem tinto.	280	270	15
Jesús (D. Domingo).	Idem clarete.	»	»	»
José (D. Félix).	Idem id.	»	»	20
Juan (D. Nicanor).	Idem blanco.	160	160	20
Idem.	Idem id. de 1875.	160	160	50
Labiano (D. Nicanor).	Idem clarete.	8	8	20
Idem.	Idem tinto.	»	»	20

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Larrainza (D. Lopez).	Varias clases.	»	»	»
Lebrero (D. Alejandro).	Vino tinto.	»	»	20
Lecanda (D. Augusto).	Idem id.	2.500	1.400	115
Idem.	Idem blanco.	»	166	50
Lecanda, hermanos (Señores).	Idem tinto.	400	400	25
Lobo (D. Gabriel).	Idem id.	50	50	20
Loisele (D. Modesto).	Idem id.	100	100	»
Lopez (D. José María).	Idem id.	90	90	14
Lopez (D. Juan).	Idem id.	50	50	14
Lopez (D. Silverio).	Idem blanco añejo de 1874.	650	650	120
Idem.	Idem blanco añejo de 1869.	650	650	114
Lopez (D. Tomás).	Vinagre.	50	50	20
Idem.	Vino tinto.	50	50	25
Longué é hijo (D. Pio).	Marrasquino.	20	10	50
Idem.	Anisete de Burdeos.	20	10	50
Idem.	Canelina de Corfú.	20	10	50
Idem.	Crema de café.	20	10	50
Idem.	Aceite anís escarchado.	20	10	50
Idem.	Rosa escarchada.	20	10	50
Lorenzo (D. Faustino).	Vino blanco rancio	500	500	20
Lorenzo (D. Leoncio).	Idem id.	400	400	20
Luenga (D. Ramon).	Idem id.	»	»	20
Idem.	Vinagre.	10	8	16'50
Llanos (D. Valentin).	Varias clases.	»	»	»
Malfaz (D. Antonio).	Vino clarete.	100	100	20
Malfaz (D. Antonio).	Idem id.	320	320	20
Malfaz (D. Eulogio).	Idem tinto.	640	640	20
Malfaz (Doña Isidora).	Idem clarete.	200	200	»
Mandes (D. Juan).	Idem tinto.	30	30	»
Mangas (D. Agustin).	Idem comun blanco.	»	300	20
Mañueco (D. Pablo).	Idem clarete.	»	»	»
Marcos (D. Jerónimo).	Idem id.	50	50	24
Marcos (D. Pablo).	Idem tinto.	90	80	20
María (D. Ramon).	Vinagre.	50	50	20
Idem.	Vino clarete.	»	»	»
Maroto (D. Pedro).	Idem tinto.	»	»	14
Marquina (D. Quirino).	Idem id.	240	200	14
Martin (D. Balbino).	Idem blanco.	200	200	20
Martin (D. Márcos).	Idem tinto.	»	»	14
Martinez (D. Cayetano).	Idem id.	»	»	12
Martinez (D. Juan).	Idem id.	»	»	20
Martinez (D. Pablo).	Idem id.	170	160	15
Martinez (D. Pedro).	Idem blanco.	600	600	14
Martinez (D. Ricardo).	Idem tinto.	400	400	20
Mattossi Franconi y compañía (Sres).	Cerveza alemana.	230	230	11
Mazariegos (D. Meliton)	Vino tinto.	»	»	»
Melero (D. Laureano).	Idem clarete.	250	250	20
Melgar (D. Cárlos).	Idem blanco.	50	50	15
Miguel (D. Sebastian).	Idem tinto.	480	480	20
Milla (D. Fermin).	Idem id.	»	»	20
Miravalles (D. Nicolás).	Idem id.	80	80	14
Molinero (D. Leandro).	Idem id. comun.	»	»	14
Molón (D. Leon).	Idem Somonte.	640	480	20
Moncada (D. Indalecio).	Idem tinto.	»	»	12
Monedero (D. Eusebio).	Idem id.	»	»	20
Monedero (D. Mariano).	Idem id.	200	200	14
Monge (D. Manuel).	Idem blanco.	120	100	20
Montalvo (D. Bartolomé)	Idem id.	200	200	14
Montealegre (Sra. Viuda de).	Idem tinto.	30	30	20
Idem.	Idem blanco.	40	40	20
Idem.	Idem Somonte.	30	30	20
Montiano (D. Florencio)	Idem tinto.	190	190	20
Montiano (D. Raimundo)	Idem id.	60	60	20
Montiano (D. Santiago).	Idem id.	»	»	25
Montiano (D. Valeriano)	Idem id.	»	»	20
Mora (D. Juan).	Varias clases.	»	»	»
Mora (D. Santos).	Vino tinto.	»	»	14
Moral (D. Domingo).	Idem id.	»	»	14
Moral (D. Martin).	Idem id.	»	»	14
Morán (D. Manuel).	Idem id.	»	»	20
Moras Gil (D. Francisco de las).	Idem clarete.	120	80	16'50
Moreno (D. Benito).	Idem id.	»	»	»
Moro (D. Juan).	Idem id.	»	»	»
Idem.	Idem blanco de mesa fino.	»	»	150
Idem.	Idem id. generoso	»	»	300
Moro (D. Nemesio).	Idem clarete.	»	»	»
Moro (D. Tomás).	Idem tinto.	»	»	»
Moyano (Doña Ana).	Idem blanco.	1.000	1.000	25
Moyano (D. Bernardino)	Idem id. de dos hojas.	200	150	55
Idem.	Idem id. Somonte.	200	100	14
Moyano (D. Perfecto).	Idem id.	»	»	25
Nágera (D. Juan Antonio).	Idem tinto.	»	»	»
Nágera (D. Pedro).	Idem id.	150	150	15
Negro (D. Pascasio).	Idem clarete.	20	15	20
Nieto (D. Indalecio).	Idem tinto.	130	130	20
Nieto (D. Isabelo).	Idem clarete.	»	»	»
Nieto (D. Márcos).	Idem tinto.	»	»	14
Nieto (D. Mariano).	Vinagre.	10	8	14
Obregon (D. Leandro).	Vino blanco.	870	870	25
Idem.	Vinagre.	10	10	18
Olivares (D. Galo).	Vino blanco.	30	20	20
Olmedo (D. Agustin).	Idem clarete.	40	30	14
Olmedo D. Inocencio).	Idem tinto.	»	»	»
Olmedo (D. Leandro).	Idem blanco.	»	»	»
Olmo (D. Ramon del).	Idem id.	150	150	24
Idem.	Idem tinto.	150	150	25
Olmo (D. Saturnino).	Vinagre.	»	»	»
Ortega (D. Dionisio).	Vino blanco.	»	»	»
Idem.	Idem tinto.	»	»	»
Ortega (D. Donato).	Vinagre.	»	»	»
Ortega (D. Manuel).	Vino blanco.	30	30	20
Idem.	Vinagre.	10	10	20
Ortega (D. Vicente).	Vino blanco.	70	60	25
Padierna (D. Leoncio).	Idem generoso extra.	»	»	»
Padilla (D. Bernardino).	Idem clarete.	160	140	14
Palacios (D. Angel).	Idem tinto.	9	9	20
Palacios (D. Luis).	Idem clarete.	»	»	»
Paredes y Diez (D. Críspulo).	Aceite anis escarchado.	»	»	31
Idem.	Idem id. id.	150	150	25
Idem.	Idem id. fino.	100	100	35
Idem.	Idem id. id.	150	150	50
Idem.	Rosa escarchada.	150	150	25
Idem.	Elixir Don Alfonso XII.	130	130	25
Idem.	Marrasquino.	100	100	20
Idem.	Anisete fino.	150	150	20
Idem.	Café moka.	140	140	17'50
Idem.	Rosa fina.	150	150	15
Idem.	Crema de Rom.	50	50	15
Idem.	Menta piperita.	50	50	20
Idem.	Curaçao.	60	60	20
Idem.	Noyó 1.ª	50	50	15
Idem.	Ajenjo.	40	40	20
Idem.	Perla de anís.	40	40	15
Idem.	Elixir Alfonso XII, fino.	50	50	30
Parrado (D. José).	Vino tinto.	»	»	20
Parrado (D. Victoriano).	Idem id.	»	»	20
Parriga (D. Lorenzo).	Idem id.	30	30	20
Pascual (D. Pedro).	Idem id.	450	300	20
Pastor (D. Angel).	Idem clarete.	»	»	24

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Pastor (D. Juan).	Vino clarete.	16	14	14
Patilla (Sr. Conde de la).	Varias clases.	»	»	»
Pedroso (D. Francisco).	Vino tinto.	60	60	14
Idem.	Idem id.	60	60	63
Pelaez (D. Patricio).	Idem blanco.	»	»	»
Idem.	Idem tinto.	»	»	»
Pelaez (D. José).	Idem id.	»	»	»
Perez (D. Bernardo).	Idem id.	30	30	18
Perez (D. Cleto).	Idem id.	20	20	15
Perez (D. Francisco).	Idem clarete.	»	»	25
Idem.	Idem tinto.	550	400	20
Perez (D. Manuel).	Idem clarete.	»	»	25
Perez (D. Mariano).	Idem id.	200	190	18
Perez (D. Nicasio).	Idem tinto.	»	»	19
Idem.	Idem blanco.	»	»	19
Idem.	Vinagre.	»	»	18
Perez (D. Salvador.)	Idem blanco.	7	5	19
Idem.	Vino id.	20	20	20
Perez (D. Santiago).	Idem id.	20	15	20
Perez (D. Tomás).	Idem id.	50	50	25
Idem.	Idem tinto.	50	50	25
Perez (D. Valentin).	Idem arropado.	»	»	»
Perez (D. Vicente).	Idem clarete.	»	»	20
Perez (D. Víctor).	Idem blanco.	90	80	37
Idem.	Idem tinto.	90	80	19
Perrin (D. Félix).	Idem blanco Somonte.	30	20	20
Pinilla (D. Pablo).	Idem tinto.	150	150	16
Pino (D. Lúcas).	Idem clarete.	»	»	»
Pino (D. Pedro).	Idem blanco.	»	»	»
Pino (D. Ramon).	Idem id.	200	200	19
Placer (D. Laureano).	Idem tinto comun	»	»	19
Plaza (Doña María).	Idem id.	60	60	20
Idem.	Vinagre.	50	50	21
Polo (D. Nicolás).	Vino blanco.	100	80	54'50
Idem.	Idem añejo.	500	400	36'50
Idem.	Vinagre.	100	100	24'50
Idem.	Vino blanco.	200	200	30'50
Idem.	Idem id. comun.	160	80	20
Idem.	Idem id. dulce.	1.100	1.100	60
Polo (D. Salustiano).	Idem id.	700	110	54'50
Idem.	Idem id.	700	110	480
Ponciano (D. Manuel).	Idem tinto.	2.000	270	15
Prado (D. Cesáreo del).	Idem id.	»	»	20
Prado (D. Justo).	Idem id.	»	»	12
Prieto (D. Ignacio).	Idem id.	120	100	20
Prieto (D. Márcos).	Idem blanco.	100	100	30
Prieto (D. Santiago).	Idem clarete.	240	200	13
Príncipe (D. Santiago).	Idem tinto.	»	»	20
Puertas (D. Casimiro).	Idem id.	130	130	»
Quevedo (D. Andrés).	Idem id.	»	»	20
Quijano (D. Francisco).	Idem blanco dulce	»	»	73
Idem.	Idem blanco.	»	»	49
Quijano (D. Francisco G.)	Idem id.	»	»	44
Idem.	Idem id. mosto.	»	»	20
Quintero (D. Gonzalo).	Idem tinto.	»	»	»
Ramos (D. Sinforoso).	Idem mosto.	12	12	14
Idem.	Idem tinto.	20	20	19
Real (D. Bernardo).	Idem id.	1.000	800	14
Recio (D. Demetrio).	Idem id.	80	70	14
Red (D Baltasar de la).	Idem clarete.	280	280	»
Redondo (D. Antolin).	Idem tinto.	50	50	»
Redondo (D. Eleuterio).	Idem id.	40	40	14
Redondo (D. Félix).	Idem id.	160	120	14
Redondo (D. Jerónimo).	Idem id.	»	»	25
Redondo, hermanos (Señores.)	Idem id. viejo.	10	10	24
Idem.	Idem id. de mesa.	8	8	15
Idem.	Idem blanco dulce	6	6	19
Idem.	Idem id. amontillado.	150	150	22
Idem.	Idem id. superior.	120	120	19
Redondo, hermanos (Señores).	Vino blanco fino.	110	110	18
Idem.	Idem id. oloroso.	100	100	16
Idem.	Idem id. de pasto.	100	100	15
Redondo (D. Isidoro).	Idem comun.	90	80	14
Redondo (D. Mariano).	Idem generoso seco.	150	50	277
Redondo (D. Pedro).	Idem tinto.	160	120	14
Regalado (D. Pedro).	Idem id.	350	350	14
Reinoso (D. Mariano Lino de).	Idem tostadillo.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Idem.	Vino blanco.	450	450	20
Idem.	Idem clarete.	160	160	25
Repiso (D. Isidro).	Idem tinto.	90	80	14
Repiso (D. Leonardo).	Aguardiente.	160	160	76
Repiso (D. Pedro).	Vino tinto.	60	50	14
Repiso G. (D. Pedro).	Idem id.	240	20	14
Resina (D. Luis).	Idem id.	160	120	8
Revilla (D. Antonio).	Idem blanco.	150	150	»
Idem.	Idem clarete.	150	150	»
Revuelta (D. Tomás).	Idem id.	»	»	20
Rico (D. Cándido).	Idem blanco 1874.	200	200	61
Idem.	Idem id. de 1875.	300	300	44
Idem.	Idem id. de 1876.	200	200	20
Idem.	Idem id. de id.	300	300	19
Rico (D. Celestino).	Idem tinto de mesa	10	10	97
Rico (D. Francisco).	Idem id.	3.000	3.000	97
Rios (D. Judas de los).	Vinagre.	10	10	37
Rios Amado (D. Pedro).	Varias clases.	»	»	»
Riva (D. Joaquin de la)	Vino clarete.	»	»	»
River (D. Dionisio).	Idem tinto.	120	120	14
Rivera (D. Dionisio).	Idem clarete.	30	30	14
Rodriguez (D. Antonio).	Idem tinto.	»	»	25
Rodriguez (Don Fernando).	Idem blanco.	»	»	20
Idem.	Idem tinto.	»	»	25
Idem.	Idem id.	50	40	14
Rodriguez (Don Francisco).	Idem id.	40	40	14
Rodriguez (D. Gervasio)	Idem blanco.	60	»	15
Rodriguez (D. José).	Idem id.	»	»	»
Rodriguez (D. Juan).	Idem id.	50	50	19
Idem.	Idem id.	50	50	20
Rodriguez (D. Julian).	Idem rancio.	»	»	»
Rodriguez (D. Martin).	Idem blanco.	100	80	20
Rodriguez (D. Meliton).	Idem tinto.	»	»	»
Rodriguez (D. Miguel).	Idem id.	90	90	20
Rodriguez (D. Nicolás).	Idem blanco del año.	50	50	17
Rodriguez (D. Ramon).	Idem clarete.	»	»	»
Idem.	Idem tinto.	120	90	25
Rodriguez (D. Teófilo).	Idem clarete.	»	»	»
Rodriguez (D. Valentin)	Idem tinto.	50	50	21
Rojo (D. Victoriano).	Idem clarete.	»	»	»
Roman (D. Sandalio).	Idem id.	450	450	14
Rosa (D. Abdon de la).	Idem tinto.	5	5	19
Rosa (D. Angel de la).	Idem id.	50	50	15'75
Rosa (D. Raimundo).	Idem id.	10	10	19
Rueda (D. Antonio).	Idem id.	120	120	14
Rueda (D. Basílide).	Vino blanco.	70	60	19
Rueda (D. Eleuterio).	Idem id.	»	»	»
Idem.	Idem id.	»	»	»
Rueda (D. Fructuoso).	Idem id. rancio.	80	80	20
Ruiz (D. Antonio).	Idem tinto.	»	»	»
Ruiz (D. Miguel).	Idem blanco.	»	»	»
Ruiz (D. Nemesio).	Idem id.	70	70	31
Idem.	Vinagre.	20	20	36
Ruiz (D. Nicomedes).	Vino clarete.	300	300	20
Ruiz (D. Salustiano).	Idem blanco.	»	»	»
Ruiz (D. Telesforo).	Vinagre.	»	»	»
Ruiz (D. Venancio).	Vino blanco Somonte.	»	»	19

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Ruiz (D. Venancio).	Vino cerezo comun.	»	»	120
Idem.	Idem blanco generoso.	»	»	120
Ruiz Berzosa (D. Francisco).	Idem de varias clases.	»	»	»
Saez Perrino (D. Felipe).	Idem id.	240	»	20
Idem.	Idem tinto.	20	»	20
Sanchez (D. Alejandro).	Idem id.	60	60	20
Sanchez (D. Anacleto).	Idem id.	»	»	25
Idem.	Idem blanco.	»	»	25
Sanchez (D. Bartolomé).	Idem id.	»	»	»
Sanchez (D. Clemente).	Idem id. añejo.	»	»	61
Sanchez (D. Eustaquio).	Idem id.	»	»	»
Sanchez (D. Manuel).	Idem id.	»	»	»
San Pedro (D. Fabriciano).	Idem id. cerezo de 1856.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1862.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1876.	»	»	»
Santana (D. Nicolás).	Idem id.	20	20	20
Santiago (D. Gregorio).	Idem clarete.	560	500	13
Santos (D. Eusebio).	Idem blanco.	30	20	20
Santos (D. Ignacio).	Idem tinto.	»	»	20
Sanz (D. Eustaquio).	Idem blanco.	100	80	20
Sanz (D. Joaquin).	Idem id.	»	»	25
Sanz (D. Julian).	Idem id. rancio.	8	8	»
Idem.	Idem id.	»	»	14
Idem.	Vinagre.	»	»	25
Sanz (D. Mateo).	Vino clarete.	130	100	19
Sanz (D. Norberto).	Idem blanco.	480	400	20
Sanz (D. Valentin).	Idem clarete.	90	90	15
Sanz (D. Vicente).	Idem blanco.	»	»	15
Sarabia (D. Juan).	Vinagre clarete.	2	2	25
Sarasa (D. Juan).	Vino comun	»	»	»
Seoane (D. Juan Enrique).	Idem clarete.	»	»	»
Serrano (D. Francisco).	Idem blanco.	»	»	20
Serrano (D. Manuel).	Idem clarete.	»	»	»
Sevillano (Sr. Duque de)	Idem blanco.	300	300	15
Idem.	Idem tinto.	400	400	20
Sino (D. Pedro).	Idem blanco.	300	250	20
Idem.	Idem id.	300	250	61
Sinobos (D. Angel).	Idem tinto.	40	40	»
Tabéra (D. Toribio).	Idem blanco.	80	80	»
Tablares (D. Felipe).	Idem id.	500	500	20
Idem.	Idem tinto.	500	500	21
Idem.	Idem clarete.	500	500	20
Tadeo (D. Antolin).	Idem id.	»	»	19
Tejedor (D. Cipriano).	Idem blanco.	320	260	19
Tejedor (D. Laureano).	Idem tinto.	400	300	19
Tobar (D. Felipe).	Idem clarete.	10	10	13
Tomé (D. Juan).	Idem blanco.	10	10	25
Torre (D. Cárlos de la).	Idem generoso seco.	150	150	79
Idem.	Idem fino de mesa	150	150	61
Idem.	Idem mosto 1875.	200	200	73
Torre (D. Dionisio).	Idem tinto.	7	7	19
Urdanibia (D. Narciso).	Varias clases.	425	420	31'50
Vaca (D. Juan).	Idem clarete.	70	50	13
Valdalico (D. Agustin).	Idem tinto.	»	»	»
Valdés (D. Cristino).	Idem id.	90	80	15
Valdés (D. Emeterio).	Idem clarete.	»	»	19
Valdés (D. Indalecio).	Idem id. Somonte.	»	»	13'50
Valencia (D. Mariano).	Idem clarete.	»	»	»
Valentin (D. Aquilino).	Idem id.	»	»	20
Valentin (D. Cayo).	Idem blanco.	25	10	20
Idem.	Idem tinto.	25	10	20
Valentin (D. Isidoro).	Idem clarete.	»	»	20
Valentin (D. Juan).	Idem id.	»	»	»
Valentin (D. Julian).	Idem id.	»	»	20
Valentin (D. Mariano).	Idem id.	»	»	»
Valentin (D. Santos).	Idem tinto.	90	90	19
Idem.	Idem id.	»	»	»
Valiente (Doña Rosalía).	Idem id.	100	100	13'50
Vallejo (D. Eustaquio).	Idem id.	100	100	13'50
Vallejo (D. Florencio).	Idem comun natural.	130	90	19
Vallejo (D. Leoncio).	Idem blanco.	»	»	»
Idem.	Idem clarete.	»	»	»
Vallejo (D. Lorenzo).	Idem tinto.	100	100	13'50
Varoga (D. Valentin).	Idem blanco.	160	160	26
Vazquez (D. Manuel).	Idem tinto.	60	60	»
Vega (Doña Engracia).	Idem id.	»	»	»
Vega (D. Francisco).	Idem clarete.	»	»	»
Vega (D. Juan).	Idem id.	»	»	»
Velasco (Doña Bárbara).	Vinagre.	16	16	20
Idem.	Vino blanco.	1.200	800	20'50
Velasco (D. Miguel).	Idem id.	500	400	19
Viesca (Sr. Marqués de la).	Idem Pedro Jimenez.	»	»	»
Idem.	Idem Porto-Douro.	»	»	»
Idem.	Idem Grave seco.	»	»	»
Idem.	Idem id. abocado.	»	»	»
Idem.	Idem amontillado seco.	»	»	»
Idem.	Idem id. *Non plus ultra.*	»	»	»
Villafáfila (D. Cárlos).	Idem tinto.	70	60	15
Villafañez (D. Mariano).	Idem clarete.	240	220	13
Villalva (D. Benigno).	Idem tinto.	40	40	13'50
Villalva (D. Doroteo).	Idem clarete.	»	»	19
Villanueva (D. Rafael).	Idem id.	160	140	»
Villanueva (Rector de Ingleses y).	Idem blanco generoso.	200	200	100
Idem.	Idem generoso.	500	500	100
Idem.	Idem tinto generoso.	300	300	100
Idem.	Idem blanco comun.	500	500	50
Villaverde (D. Rafael).	Idem clarete.	»	»	»
Zarzuelo (D. Cárlos).	Idem blanco.	300	250	62
Idem.	Idem id.	1.000	800	19
Zunzunégui (D. Angel).	Idem clarete.	30	30	»
Zuvira (Doña Dolores).	Idem blanco.	100	100	20

RESÚMEN.

Número de productos	739
Produccion anual	111.270
Existencias disponibles	97.018
Precio medio	33'69

FALTAN.

Datos de produccion	271
— cantidades	278
— precio	135

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Los vinos tintos de esta provincia, son en general débiles y muy delgados. La mayor parte de sus ejemplares no han podido resistir á las condiciones de su instalacion, ni tan siquiera las de la bodega; en su mayoría han fermentado y otros muchos se han avinagrado. En vista de ello, la Seccion ha examinado sólo los que han resistido, sin que por ello se entienda que son de un mérito recomendable. Tengo la evidencia de que, cuidándolos, sólo podria esta provincia producir vinos ligeros y agradables, propios para el consumo, sobre todo en las comarcas de Casasola de Arion, Tiedra y Pozaldez. La provincia presenta algunos tipos excelentes, y las muestras de una casa, cuyos productos son objeto de un vasto comercio en América, y que ofrece un ejemplo digno de imitacion. Los vinos blancos son en general muy superiores á los tintos, no habiendo alcanzado mayor número de recompensas, por el mal gusto á pez que generalmente tienen, debido á una funesta preocupacion de los cosecheros, que les quita toda su estima en los mercados. La pez empleada malamente, como elemento de conservacion, es repulsiva al paladar, y vinos, en los cuales reconocia la Seccion una excelente base, limpios y finos, han tenido que ser desechados por el sabor desagradable que aquella les comunicaba. Sírvanles de ejemplo los vinos bien elaborados de Nava del Rey, Rueda y Pozaldez, criados y conservados en toneles perfectamente limpios, que han alcanzado calificaciones superiores, y á la altura de muchos ejemplares distinguidos de Jeréz y de Montilla. En lo que más se distingue esta provincia, es en la fabricacion de vinagres; su coleccion es magnífica y abunda en ejemplares blancos, perfectamente clasificados y con mucha acidez. He de llamar la atencion de V. E. sobre la presentacion de un ejemplar de vino espumoso, que ha merecido una calificacion superior, la primera que se ha concedido en su clase; pero he de manifestar á V. E. que la Seccion sospecha, fundadamente, que este ejemplar sea de procedencia extranjera. Efectivamente, los tapones que cierran sus botellas llevan la marca de la casa *Ernest Irroy de Reyms*. V. E. adoptará las disposiciones que estime convenientes, para que pueda resolver con acierto el Jurado, ya que la mision que nos ha sido confiada es únicamente la de calificar los productos. Gran número de ejemplares de esta provincia, contenidos en el Catálogo, no han podido ser examinados por la Seccion. El representante de Valladolid manifestó, y ha declarado por escrito, que acompaño, que muchos expositores habian enviado un ejemplar único, que fué á la instalacion como cumplia, y que en ésta se habian adulterado.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 9 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.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 2.ª	
D. Eulogio Gonzalez	Pozaldez	Blanco, palo de Jerez	Medalla de afinacion.
D. Juan Mora	Rueda	Idem generoso	Idem.
		Blanco fino de mesa	Idem de perfeccion.
		Moscatel blanco	Afinacion.
D. Nicolás Polo	Nava del Rey	Blanco	Medalla de perfeccion.
		Idem viejo	Idem.
		Idem dulce	Mencion.
D. Pedro Rios Amado	Valladolid	Vino espumoso	Afinacion.
		Blanco	Perfeccion.
D. Francisco Rico	»	Tinto	Afinacion.
		Amontillado seco	Idem.
		Vino *Non plus ultra*	Idem.
Sr. Marqués de la Viesca	Nava del Rey	Pedro Jimenez	Perfeccion.
		Porto-Douro	Idem.
		Grave seco	Mencion.
		Idem abocado	Idem.
		Rancio	Perfeccion.
Doña Casilda Arévalo de Pimentel	Rueda	Reañejo	Idem.
		Dulce	Idem.
D. Dionisio Arias	Nava del Rey	Vino de 1876	Idem.
		Blanco de 1875	Mencion.
D. Andrés Carmona	Tiedra	Tinto	Perfeccion.
D. Cárlos Cruzado	Nava del Rey	Blanco de 1872	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Lorenzo Cuadrillero	Nava del Rey	Blanco de 1873	Perfeccion.
		Idem de 1875	Mencion.
D. Trifon García	La Seca	Idem	Perfeccion.
Sr. Conde de Guaqui	Arroyo	Moscatel	Idem.
		Clarete dulce	Mencion.
D. Mariano Jimeno	Rueda	Añejo	Perfeccion.
D. Eloy y D. Augusto Lecanda	Valladolid	Blanco añejo	Idem.
		Tinto	Idem.
D. Silverio Lopez	Nava del Rey	Blanco de 1864	Idem.
		Idem de 1869	Idem.
D. Bartolomé Montalvo	Fuente el Sol	Idem	Idem.
D. Pedro Nájera	Villanueva de los Caballeros	Tinto	Idem.
Sr. Conde de la Patilla	Mojados	Idem de 1876	Idem.
		Blanco de 1871	Mencion.
		Idem de 1875	Idem.
D. Santiago Perez	Torrelobaton	Tinto	Perfeccion.
D. Pedro Pino	Nava del Rey	Blanco	Idem.
D. Francisco Quijano	Idem	Idem dulce	Idem.
Sres. Redondo, hermanos	Valladolid	Idem id.	Idem.
		Idem superior	Idem.
		Idem amontillado	Mencion.
		Idem fino	Idem.
		Idem	Idem.
		Idem oloroso	Idem.
		Idem	Idem.
D. Laureano Tejedor	Castronuño	Tinto	Perfeccion.
D. Lope Larrainza	Nava del Rey	Blanco de 1865	Idem.
		Idem de 1859	Mencion.
D. Pedro Aguado	San Pedro de la Tarce	Tinto	Idem.
D. Anastasio Alonso	Villalva de Adaja	Idem	Idem.
		Blanco	Idem.
D. Pedro Alvarez	Nava del Rey	Idem	Idem.
D. Antonio Bruguera	Idem	Idem	Idem.
D. Hermenegildo Búrgos	Idem	Idem	Idem.
		Vino de 1876	Idem.
Sr. Marqués de Caballero	Valladolid	Blanco rancio	Idem.
D. Felipe Cabrejas	Mojados	Tinto clarete seco	Idem.
		Idem seco	Idem.
D. Márcos Campos	Nava del Rey	Blanco	Idem.
D. Saturnino Campos	Idem	Idem	Idem.
D. Gabriel Canal	Almaráz	Vino tinto	Idem.
D. Santiago Canga	Nava del Rey	Idem blanco	Idem.
D. Enrique Castilla	Viana	Idem tinto	Idem.
D. Bráulio Ceballos	Nava del Rey	Blanco rancio	Idem.
D. Dámaso Cuadrado	Tiedra	Tinto	Idem.
D. Francisco Delgado	Nava del Rey	Blanco de 1.ª	Idem.
		Idem de 2.ª	Idem.
D. Nemesio Delgado y Rico	Idem	Vino blanco	Idem.
D. Andrés Dominguez	Cabreros del Monte	Idem tinto	Idem.
D. Inocencio Dominguez	San Pedro de la Tarce	Idem id.	Idem.
D. Jerónimo Fernandez	Ventosa de la Cuesta	Blanco	Idem.
D. Lorenzo Fernandez	Nava del Rey	Idem	Idem.
D. Manuel María Fernandez	Tiedra	Vino tinto	Idem.
D. Sebastian Fernandez Miranda	Medina del Campo	Idem id.	Idem.
D. Manuel García	Simancas	Clarete	Idem.
D. Manuel García Cuadrillero	Mayorga	Idem	Idem.
D. Zacarías García	Laguna de Duero	Blanco	Idem.
D. Atilano Gato	Tiedra	Tinto	Idem.
D. Severiano Gerbas	Laguna de Duero	Clarete	Idem.
Doña Irene Gutierrez	Villaverde de Medina	Blanco	Idem.
D. Miguel Ibañez	Tudela de Duero	Tinto	Idem.
D. José Lopez	Villaverde de Medina	Blanco	Idem.
D. Leoncio Lorenzo	Pozaldez	Idem	Idem.
D. Pablo Martinez	San Pedro de la Tarce	Tinto	Idem.
D. Laureano Melero	Villavicencio	Clarete	Idem.
D. Leon Molon	Medina del Campo	Vino Somonte	Idem.
D. Benito Moreno	Tordehumos	Clarete	Idem.
D. Lorenzo Parriga	Rioseco	Tinto	Idem.
D. Víctor Perez	Pozaldez	Blanco	Idem.
D. Pablo Pinilla	Casasola de Arion	Tinto	Idem.
Doña María Plaza	Ventosa de la Cuesta	Idem	Idem.
D. Salustiano Polo	Nava del Rey	Blanco de 2.ª	Idem.
		Idem de 1.ª	Idem.
D. Manuel Ponciano	Pozuelo de la Orden	Tinto	Idem.
D. Mariano Redondo	Nava del Rey	Generoso seco	Idem.
D. Mariano Lino de Reinoso	Valladolid	Tostadillo	Idem.
D. Julian Rodriguez	»	Rancio	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Eleuterio de Rueda	Pozaldez	Tinto	Mencion.
D. Fructuoso de Rueda	Idem	Blanco	Idem.
D. Eustaquio Sanz	Olmedo	Idem	Idem.
D. Norberto Sanz	Mojados	Idem	Idem.
D. Juan Enrique Seoane	»	Idem clarete	Idem.
D. Cárlos de la Torre	Peñafiel	Generoso	Idem.
D. Narciso Urdanibia	Valladolid	Moscatel	Idem.
D. Cristino Valdés	Cabreros del Monte	Tinto de mesa	Idem.
D. Cárlos Villafáfila	Pozuelo de la Orden	Idem	Idem.
D. Tomás Villanueva y el Rector del Colegio de Ingleses	Valladolid	Idem generoso	Idem.
		Blanco	Idem.
D. Leoncio Padierna de Villapadierna	Idem	Generoso extra	Idem.
D. Valentin Llanos y Gutierez	Cigales	Clarete ojo de gallo	Idem.

Clase 4.ª

D. Eloy Lecanda	Valladolid	Ginebra	Idem.
		Anisado doble	Idem.
		Alcohól de vino	Idem.

Clase 5.ª

D. Juan Diaz	Valladolid	Aceite de anís	Perfeccion.
		Marrasquino-Nicete	Idem.
		Crema de café	Idem.
D. Crispulo Paredes y Diez	Idem	Marrasquino	Idem.
		Rosa escarchada	Mencion
		Café Moka	Idem.
		Elixir Alfonso XII	Idem.
D. Eloy Lecanda	Idem	Cognac	Idem.
D. Pio Longué é hijo	Olmedo	Crema de café	Idem.
D. Pedro Ruiz Amado	Valladolid	Bálsamo humano	Idem.

Clase 7.ª

Doña Casilda Arévalo de Pimentel	Rueda	Vinagre de vino blanco	Afinacion.
D. Santiago Canga	Nava del Rey	Vinagre	Idem.
D. Francisco Caraciolo	Valladolid	Idem	Idem.
D. Nicolás Polo	Nava del Rey	Idem	Idem.
D. Anastasio Alamo	Villalva de Adaja	Idem	Perfeccion.
D. José Diaz	Nava del Rey	Idem	Idem.
D. José Lopez	Villaverde de Medina	Idem	Idem.
D. Agustin Mangas	Nava del Rey	Idem	Idem.
D. Ramon María	Medina del Campo	Idem	Idem.
D. Leoncio Padierna de Villapadierna	Valladolid	Idem	Idem.
D. Francisco Delgado	Nava del Rey	Idem	Mencion.
D. Mariano Lino de Reinoso	Valladolid	Idem	Idem.
Doña Clotilde Budill	»	Idem	Idem.

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

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	3210	Llanos y Gutierrez (D. Valentin).	Cigales.	Clarete ú ojo de gallo.	13'9	3'84	Trazas.															
2	5044	Aguado Dominguez (D. Pedro).	San Pedro de la Tarce	Tinto de mesa.	13'3	3'05	3'44	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. mor.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, amanganesado: materia colorante amarillo rojiza, con ligeras fajas.	17'20	Gris pulv.	4'90	I. Sulf. y magn. Ab.—Silic. Reg.—Clor. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Ab.
3	5045	Alonso Arévalo (D. Anastasio).	Villalba de Adaja.	Idem.	14'3	3'30	2'77	Cen. M. clar.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, sucia, con fajas ligeramente marcadas.	19'34	Gris pulv.	7'64	I. Cal. M. ab.—Sulf. y magn. Ab. Clor. y silic. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
4	5045	Idem.	Idem.	Blanco añejo.	13'3	2'84	2'65	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta.	15'40	Gris pulv. osc.	4'20	I. Magn. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
5	5057	Álvarez (D. Pedro).	Nava del Rey.	Nuevo, blanco.	13'5	3'14	2'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento, delicuescente: materia colorante amarilla.	18'90	Gris pulv.	4'10	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Silic. Reg.—Clor. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. alum. y ferr. Ab.—Fosf. Poco.
6	5067	Arévalo de Pimentel (Doña Casilda).	Rueda.	Rancio.	16'1	3'84	4'46	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	41'30	Blanquecina delic.	6'20	I. Magn. M. ab.—Clor. pot. y cal. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Fosf. Ind. II. Alum. Ab.—Fosf. y cal. Reg.—Ferr. Poco.
7	5067	Idem.	Idem.	Reañejo.	13'0	2'98	2'79	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta sucia, con fajas ligeramente marcadas.	14'84	Gris pulv.	5'46	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
8	5068	Arias (D. Dionisio).	Nava del Rey.	Blanco de 1875.	14'9	3'44	4'35	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, sucia, con fajas ligeramente marcadas.	18'30	Gris pulv.	5'00	
9	5094	Bruguera (D. Antonio).	Idem.	Idem.	14'3	3'58	3'24															
10	5096	Búrgos (D. Hermenegildo).	Idem.	Idem.	14'9	4'71	2'50															
11	5096	Idem.	Idem.	Mosto blanco.	14'3	3'92	4'35															
12	5110	Campos (D. Márcos).	Idem.	Blanco nuevo.	13'3	3'97	3'02															
13	5113	Campos (D. Saturnino).	Idem.	Idem.	13'3	3'46	2'64	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	17'70	Gris osc. pulv.	5'14	I. Cal y magn. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Fosf. clor. y pot. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Poco.
14	5118	Carmona (D. Andrés).	Tiedra.	Tinto pasto.	13'3	3'57	3'05	Cen.—V. az.	Incoloro.	V. roj. viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. granugiento, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante violácea.	17'40	Gris pulv.	5'20	I. Cal y magn. Ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. y ferr. Poco.
15	5130	Castilla (D. Enrique).	Viana.	Idem de mesa.	14'9	3'49	4'39	Cen. clar.—V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente, granugiento: materia colorante amarillo rojiza.	14'40	Gris osc. pulv.	3'94	I. Sulf. y silic. M. ab.—Cal y magn. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. Poco. II. Cal. M. ab.—Ferr. Ab.—Fosf. y alum. Reg.
16	5135	Ceballos (D. Braulio).	Nava del Rey.	Blanco rancio.	15'8	4'38	2'64															
17	5153	Cruzado (D. Cárlos).	Idem.	Idem de 1876.	14'0	7'03	2'76															
18	5154	Cuadrado (D. Dámaso).	Tiedra.	Tinto de pasto.	13'2	3'68	5'14	Cen.	Incoloro.	Mor.—V. az.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
19	5155	Cuadrillero (D. Lorenzo).	Nava del Rey.	Blanco de 1873.	14'0	4'60	2'15															
20	5155	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	14'3	4'38	2'28															
21	5160	Delgado (D. Francisco).	Idem.	Idem de 1873.	14'3	3'48	2'07	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	19'10	»	6'30	
22	5174	Dominguez (D. Andrés).	Cabreros del Monte.	Tinto de mesa.	13'3	3'59	2'88	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
23	5175	Dominguez (D. Inocencio).	San Pedro de la Tarce	Idem.	12'5	2'81	3'63	Cen. M. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarillo rojiza.	16'00	Gris pulv.	2'14	I. Sulf. clor. y silic. Ab.—Pot. Poco.—Fosf. cal y magn. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.—Fosf. Ind.
24	5201	Fernandez (D. Jerónimo).	Ventosa de la Cuesta	Blanco de un año.	7'7	5'44	1'77															
25	5202	Fernandez (D. Lorenzo).	Nava del Rey.	Idem.	14'3	3'13	3'16															

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.
26	5204	Fernandez (D. Manuel María).	Tiedra.	Tinto de pasto.	13'1	3'68	7'37	Cen.—V. Az.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
27	5207	Fernandez Miranda (D. Sebastian).	Medina del Campo.	Idem de 1876.	14'0	3'56	6'03	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante roja.	19'88	Gris pulv.	5'88	I. Sulf. silic. pot. cal y magn. Ab.—Clor. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
28	5231	Garcia (D. Manuel).	Simancas.	Idem clarete.	12'4	3'92	1'82															
29	5241	García (D. Trifon).	La Seca.	Blanco del año.	12'4	3'25	2'02	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	13'20	Gris osc. pulv.	5'20	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
30	5242	García (D. Zacarías).	Laguna de Duero.	Idem de 1875.	13'1	3'60	2'37	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada: paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	18'50	Gris pulv.	6'70	I. Sulf. M. ab.—Silic. cal y magn. Ab.—Clor. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Fosf. y ferr. Ind.
31	5246	Gato Ruiz (D. Atilano).	Tiedra.	Idem de pasto.	13'1	3'25	5'30	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
32	5250	Gervas (D. Severiano).	Laguna de Duero.	Idem clarete.	12'2	3'49	3'07	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo amarillenta.	»	Gris osc. pulv.	»	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Poco.
33	5263	Gonzalez Izcar (D. Eulogio).	Pozaldéz.	Blanco, palo de Jeréz.	14'6	3'49	8'30	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, amanganesado: materia colorante amarillenta sucia, con fajas muy marcadas.	20'98	Gris pulv.	7'20	
34	5272	Guaquí (Sr. Conde de).	Arroyo de la Encomienda.	Moscatel de 2 años.	13'1	5'09	132'75	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, amanganesado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	160'94	Blanca esponjosa.	3'58	I. Fosf. M. ab.—Sulf. clor. silic. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.—Alum. Poco.
35	5276	Gutierrez (Doña Irene).	Villaverde de Medina.	Comun blanco.	13'1	3'68	5'42	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, amanganesado; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	14'20	Gris osc. gran.	3'40	I. Sulf. y cal. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Clor. y silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Fosf. y ferr. Poco.
36	5294	Ibañez (D. Miguel).	Tudela de Duero.	Tinto de pasto.	12'2	3'19	5'65	Cen.—V. az.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante roja.	20'30	Gris osc. pulv.	5'10	I. Sulf. Ab.—Cal y magn. Reg.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. y ferr. Poco.
37	5302	Lecanda (D. Eloy y D. Augusto).	Villanueva de Duero.	Idem de mesa.	10'5	3'84	7'93	Viol.	Incoloro.	Ver.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	18'90	Gris agl.	2'80	I. Sulf. clor. y magn. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco. II. Alum. M. ab.—Cal y ferr. Reg. Fosf. Poco.
38	5305	Lopez Gutierrez (D. José).	Villaverde de Medina.	Blanco de 2 años.	14'0	3'76	3'43	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, muy delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	17'96	Gris osc. pulv.	4'66	I. Cal. Ab.—Sulf. clor. silic. y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y alum. Reg.—Ferr. Poco.
39	5308	Lopez (D. Silverio).	Nava del Rey.	Idem de 1864.	18'5	3'92	3'88	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, muy delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia amarilla.	21'70	Gris pulv.	6'80	I. Cal y magn. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Pot. Poco. Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
40	5308	Idem.	Idem.	Idem de 1869.	16'7	4'33	2'36	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, muy delicuescente: materia colorante amarilla muy sucia.	23'60	Gris pulv.	6'58	I. Sulf. cal y magn. Ab.—Silic. y pot. Reg.—Clor. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal, y alum. Reg.—Ferr. Poco.
41	5331	Martinez (D. Pablo).	San Pedro de la Tarce	Tinto de mesa.	14'3	3'65	2'25	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Ver. sucio.	»	»	»	»	»	OEnol.					
42	5343	Molon Blanco (D. Leon).	Medina del Campo.	Somonte.	14'0	3'70	2'19	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, muy delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	17'88	Gris pulv.	6'88	I. Sulf. y magn. Ab.—Silic. y pot. Reg.—Clor. y cal. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
43	5348	Montalvo (D. Bartolomé).	Fuente el Sol.	Blanco.	17'6	4'36	5'30															
44	5354	Mora (D. Juan).	Rueda.	Generoso.	18'5	5'73	1'89	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, muy delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	23'78	Gris pulv.	6'60	I. Sulf. y magn. Ab.—Clor. pot. y cal. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.

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.
45	5354	Mora (D. Juan).	Rueda.	Fino de mesa.	17'3	3'84	1'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, amanganesado; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	17'60	Gris pulv. osc.	3'70	I. Sulf. y magn. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Clor. y silic. Poco. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
46	5361	Moreno (D. Benito).	Tordehumos.	Clarete.	13'1	3'49	2'98	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Pardo. —V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con fajas bastante marcadas.	17'12	Gris pulv. osc.	4'30	I. Clor. silic. y cal. Ab.—Sulf. pot. y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
47	5368	Nágera (D. Pedro).	Villanueva de los Caballeros.	Tinto de mesa.	14'0	3'05	1'45	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, muy delicuescente: materia colorante violácea, regularmente marcada.	»	Gris pulv. osc.	»	I. Sulf. silic. y magn. Ab.—Cal. Reg.—Clor. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
48	5388	Parriga (D. Lorenzo).	Medina de Rioseco.	Idem.	14'0	3'30	2'37	Cen. M. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
49	5408	Perez (D. Víctor).	Pozaldez.	Blanco de 1875.	12'2	3'35	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	17'90	Gris pulv.	7'50	I. Sulf. silic. cal y magn. M. ab.—Pot. Ab.—Fosf. y clor. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Fosf. y ferr. Ind.
50	5440	Pinilla (D. Pablo).	Casasola de Arion.	Tinto de mesa.	14'0	3'25	2'73	Az. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. pastoso, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia violácea, con fajas ligeramente marcadas.	19'36	Gris pulv. osc.	5'00	I. Sulf. silic. cal y magn. M. ab.—Clor. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. Poco.—Alum. y ferr. Ind.
51	5441	Pino Descalzo (D. Pablo).	Nava del Rey.	Blanco de 1873.	13'7	3'65	Trazas.															
52	5445	Plaza (Doña María).	Ventosa de la Cuesta.	Tinto del año.	14'0	3'46	2'10	Cen. M. clar.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, delicuescente: materia colorante violácea, con fajas regularmente marcadas.	18'20	Gris pulv.	4'80	I. Sulf. M. ab.—Silic. y cal. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Ind.
53	5446	Polo (D. Nicolás).	Nava del Rey.	Blanco.	14'9	3'59	1'44															
54	5446	Idem.	Idem.	Idem muy viejo.	17'6	4'54	1'85	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	16'80	Gris pulv.	5'70	I. Sulf. M. ab.—Clor. silic. cal y magn. Ab. — Pot. Reg. — Fosf. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Fosf. y ferr. Ind.
55	5447	Polo (D. Salustiano).	Idem.	Idem á 482 pesetas.	13'3	3'97	1'24															
56	5447	Idem.	Idem.	Idem á 37 id.	13'1	4'44	Trazas.															
57	5448	Ponciano (D. Manuel).	Pozuelo de la Órden.	Tinto de mesa.	13'1	3'05	2'14	Cen. — V. az. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
58	5438	Redondo (D. Mariano).	Nava del Rey.	Generoso seco.	17'6	4'60	1'02	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	23'80	Gris pulv.	10'14	I. Magn. M. ab.—Pot. y cal. Ab.—Sulf. clor. y silic. Reg.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
59	5440	Redondo, hermanos.	Valladolid.	Blanco dulce.	21'1	3'60	88'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	120'30	Blanquecina pulv.	3'10	I. Sulf. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. clor. cal y magn. Ind. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.—Fosf. Ind.
60	5440	Idem.	Idem.	Amontillado.	21'4	4'38	18'93	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias por una materia ocreosa.	40'60	Gris pulv.	3'20	I. Magn. Ab.—Sulf. y cal Reg.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y alum. Reg.—Ferr. Poco.
61	5440	Idem.	Idem.	Blanco fino.	20'5	3'54	16'56	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ligeramente ampuloso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado.	54'10	Gris pulv.	4'00	I. Sulf. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Clor. pot y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
62	5440	Idem.	Idem.	Idem oloroso.	18'5	3'76	7'57	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, casi compacto; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	26'70	Gris pulv.	2'80	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
63	5440	Idem.	Idem.	Idem de pasto.	17'9	3'54	5'41	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, muy delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	20'06	Gris pulv.	2'26	I. Sulf. y magn. Ab.—Silic. Reg.—Fosf. clor. y pot. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
64	5442	Reinoso (D. Mariano Lino de.)	Callejas (Valladolid).	Tostadillo.	14'3	3'49	176'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	199'60	Blanca pulv.	5'16	I. Sulf. y fosf. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Clor. y silic. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.

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.
65	5479	Rueda (D. Eleuterio de).	Pozaldez.	Tinto.	14'0	3'30	2'26	Cen.—V. az. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
66	5480	Rueda (D. Fructuoso).	Idem.	Blanco rancio.	14'9	3'41	1'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla sucia.	19'00	Gris pulv. osc.	6'00	I. Magn. M. ab.—Sulf. y silic. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. y clor. Poco. II. —Fosf. M. ab.—Alum. y ferr. Ab.—Cal. Reg.
67	5501	Sanz (D. Eustaquio).	Olmedo.	Idem del año.	12'4	3'04	1'43	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa, con fajas ligeramente marcadas.	19'20	Gris terrosa.	6'80	I. Sulf. y magn. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
68	5516	Tejedor (D. Laureano).	Castronuño.	Tinto.	14'3	4'70	2'30	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada y delicuescente: materia colorante roja, con fajas.	15'40	Gris osc. pulv.	4'70	I. Sulf. M. ab.—Clor. silic. y cal. Ab.—Magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. y alum. Reg.
69	5523	Urdanivia (D. Narciso).	Valladolid.	Mosto moscatel	14'0	3'63	132'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	22'00	Gris osc. pulv.	4'70	I. Cal. Ab.—Sulf. fosl. clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.
70	5526	Valdés (D. Cristino).	Cabreros.	Tinto de mesa.	13'3	3'68	2'30	Cen.	Incoloro.	Viol. clar.	Ver. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante violácea, con ligeras fajas.	19'38	Gris terrosa.	3'62	I. Sulf. silic. cal y magn. M. ab.—Clor. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Poco.
71	5547	Viezca (Marqués de la)	Nava del Rey.	Pedro Jimenez.	21'4	4'38	176'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, poroso, muy quebradizo; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	209'70	Blanca pulv.	4'44	I. Sulf. M. ab.—Cal y magn. Ab.—Silic. y pot. Reg.—Clor. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
72	5547	Idem.	Idem.	Porto duro de S. Martin.	23'5	3'25	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	115'50	Gris pulv.	5'75	I. Sulf. silic. cal y magn. Reg.—Clor. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
73	5547	Idem.	Idem.	Grave seco, estilo francés.	16'1	4'16	40'19															
74	5547	Idem.	Idem.	Idem abocado id. id.	16'7	4'44	66'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto, ampuloso: materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy marcadas.	49'30	Gris pulv.	3'20	I. Sulf. y magn. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y alum. Reg.—Ferr. Poco.
75	5547	Idem.	Idem.	Amontillado seco.	18'5	4'44	2'37	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	134'50	Blanquecina pulv.	5'70	I. Magn. Ab.—Sulf. y cal. Reg.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y alum. Reg.—Ferr. Poco.
76	5547	Idem.	Idem.	Amontillado *Non plus ultra.*	19'5	4'16	3'79															
77	5549	Villafafila (D. Cárlos).	Pozuelo de la Orden.	Tinto de mesa.	13'3	3'08	2'30	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol. sucio.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy marcadas.	16'10	Gris pulv.	3'16	I. Sulf. cal y magn. Ab.-Silic. Reg.—Clor. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Fosf. y alum. Reg.
78	5553	Villanueva (D. Tomás, y el Rector del Colegio de Ingleses).	Valladolid.	Idem de 1867.	20'5	3'89	29'44	Cen.—V. am.	Am.	Am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. carbonoso, ampuloso, quebradizo; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	»	Gris pulv. carb.	»	I. Clor. M. ab.—Sulf. pot. cal. y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Cal. Reg.—Fosf. alum. y ferr. Poco.
79	5553	Idem.	Idem.	Blanco de 1874.	14'9	4'16	2'37	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	18'96	Gris pulv.	2'10	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Fosf. pot. y cal. Poco. II. Ferr. Ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
80	»	Rodriguez (D. Julian).	Nava del Rey.	Rancio.	16'1	4'16	4'61															
81	»	Padierna de Villapadierna (Don Leon).	Valladolid.	Extra-generoso de 1876	8'7	3'94	176'67	Cen.—V. az.	V. am.	»	Am.	Az.—V. ver.	Incoloro.	Az.—V. ver.	Incoloro.	»	(1)	E. pastoso; paredes de la cápsula completamente limpias.	17'75	Gris pulv.	13'00	I. Sulf. pot. y magn. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. y ferr. Poco.

(1) Las reacciones de este vino son las de los fabricados con alguna de las variedades de uva Isabela.

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 7,7 á 8	1					De 13,20 á 20.	30	De 2,14 á 3	5
8 á 9	1	De 2,81 á 3...	3			20 á 30.	9	3 á 4	9
10 á 11	1			OEnolina.	23	40 á 50.	4	4 á 5	10
12 á 13	7	3 á 4...	56			50 á 60.	1		
13 á 14	22					110 á 120.	1	5 á 6	12
14 á 15	27			OEnolina y œnocyanina	2	120 á 130.	1	6 á 7	9
15 á 16	1	4 á 5...	18			130 á 140.	1		
16 á 17	5					160 á 170.	1	7 á 8	3
17 á 18	5			Otras materias.	1	190 á 200.	1	10 á 11	1
18 á 19	4	5 á 6...	3			200 á 210.	1	13 á 14	1
19 á 20	1								
20 á 21	2	7 á 8...	1						
21 á 22	3								
23 á 24	1								
Suma....	81	*Suma*.....	81	*Suma*.....	26	*Suma*.....	50	*Suma*. ...	50

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Almaraz	»	»	1	»	»	1
Arroyo	»	1	1	»	»	2
Benafarces	»	»	»	1	»	1
Cabezon	»	»	»	1	7	8
Cabreros del Monte	»	»	2	1	»	3
Casasola de Arion	»	»	1	»	»	1
Castronuño	»	1	»	2	4	7
Cervera del Rio	»	»	»	1	»	1
Cigales	»	»	1	»	»	1
Cisterniga	»	»	»	1	»	1
Córcos	»	»	»	1	»	1
Corrales de Duero	»	»	»	»	3	3
Cubillas de Santa Marta	»	»	»	»	1	1
Fuente el Sol	»	1	»	»	»	1
Laguna de Duero	»	»	2	2	2	6
Mayorga	»	»	1	»	»	1
Medina del Campo	»	1	2	4	»	7
Melgar de Abajo	»	»	»	1	»	1
Melgar de Arriba	»	»	»	»	5	5
Mojados	»	1	6	1	»	8
Monasterio de la Vega	»	»	»	»	2	2
Morales de Campos	»	»	»	1	»	1
Mota del Marqués	»	»	»	1	»	1
Mucientes	»	»	»	»	1	1
Nava del Rey	5	11	22	11	4	39
Olmedo	»	»	2	3	»	5
Palacios de Campos	»	»	»	2	»	2
Peñafiel	»	»	1	1	2	4
Peñaflor	»	»	»	1	3	4
Pesquera de Duero	»	»	»	»	3	3
Pollos	»	»	»	1	»	1
Pozaldéz	1	»	4	2	2	9
Pozuelo de la Orden	»	»	2	»	»	2
Puente-Duero	»	»	»	»	2	2
Quintanilla de Abajo	»	»	»	»	1	1
Rioseco	»	»	1	»	1	2
Roales	»	»	»	1	»	1
Rueda	2	5	»	1	1	9
San Martin de Valvení	»	»	»	»	2	2
San Pedro de la Tarce	»	»	3	1	»	4
San Roman	»	»	»	»	2	2
Santervás de Campos	»	»	»	2	3	5

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Santovénia	»	»	»	1	1	2
Seca (La)	»	1	»	2	1	4
Sieteiglesias	»	»	»	1	1	2
Simancas	»	»	1	»	»	1
Tiedra	»	1	3	1	1	6
Tordehumos	»	»	1	»	2	3
Torrelobaton	»	1	»	1	»	2
Trigueros	»	»	»	1	1	2
Tudela de Duero	»	»	1	2	»	3
Valdestillas	»	»	»	2	1	3
Valladolid	3	10	22	19	18	72
Valoria la Buena	»	»	»	»	2	2
Ventosa de la Cuesta	»	»	2	»	»	2
Viana de Cega	»	»	1	1	»	2
Villabráguima	»	»	»	1	1	2
Villafrechos	»	»	»	2	»	2
Villalba de Adaja	»	1	2	»	»	3
Villalon de Campos	»	»	»	2	11	13
Villanubla	»	»	»	4	7	11
Villanueva de los Caballeros	»	1	»	»	»	1
Villardefrades	»	»	»	1	»	1
Villaverde	»	1	2	3	1	7
Villavicencio de los Calleros	»	»	1	»	»	1
Premios otorgados en esta provincia á expositores cuyos productos pertenecen á otras.						
Madrid	»	»	»	1	»	1
Totales	11	40	88	92	99	330

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Amontillado	1	»	1	»	»	2
	Añejo	»	2	»	»	»	2
	Blanco	»	15	32	43	23	113
	Cerveza	»	»	»	»	1	1
	Clarete	»	»	9	18	33	60
	Dulce	»	1	»	»	»	1
	Espumoso	1	»	»	»	»	1
	Generoso	1	»	4	1	»	6
	Grave	»	»	2	»	»	2
	Jeréz	»	»	»	1	»	1
	Licoroso	»	»	»	1	»	1
	Moscatel	1	1	1	»	1	4
	Non plus ultra	1	»	»	»	»	1
	Pajarete	»	»	»	»	1	1
	Palo de Jeréz	1	»	»	»	»	1
	Pedro Jimenez	»	1	»	»	»	1
	Porto Douro	»	1	»	»	»	1
	Rancio	»	1	3	»	»	4
	Reañejo	»	1	»	»	»	1
	Somonte	»	»	1	2	»	3
	Tinto	1	7	22	20	40	90
	Tostadillo	»	»	1	»	»	1
4.ª	Alcohól	»	»	1	»	»	1
	Anisado	»	»	1	»	»	1
	Ginebra	»	»	1	»	»	1
5.ª	Aceite anís	»	1	»	1	»	2
	Bálsamo humano	»	»	1	»	»	1
	Café Moka	»	»	1	»	»	1
	Cognac	»	»	1	»	»	1
	Crema	»	1	1	1	»	3
	Curaçao	»	»	»	1	»	1
	El Dos de Mayo (Licor)	»	»	»	1	»	1
	Elixir Alfonso XII	»	»	1	»	»	1
	Marrasquino	»	2	»	»	»	2
	Rosa escarchada	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	4	6	3	2	»	15
	Totales	11	40	88	92	99	330

CAPÍTULO VII.

VERTIENTE SETENTRIONAL Ú OCEÁNICA.

Existen en ella las provincias de la Coruña, Guipúzcoa, Lugo, Orense, Oviedo, Pontevedra, Santander y Vizcaya, que ocupan 49.528'7 kilómetros cuadrados, dedicándose al cultivo de la uva 62.857 hectáreas de superficie, ó sea el 1'27 por 100 de la total. (Este total del viñedo es contando con 760 hectáreas pertenecientes á Vizcaya, que en el estado de las páginas 61 y 63 no se han incluido, porque, al tirarse el pliego correspondiente, no se habia podido adquirir aún el dato.

La vertiente Setentrional ó Cantábrica, ocupa próximamente la décima parte del territorio (el 9'76 por 100); pero sólo contribuye al conjunto del viñedo español con el 5. Sus productores forman el 3'07 por 100, y su produccion el 7'52, sin comprender la sidra, que constituye en algunas de sus comarcas el principal elemento de la vinificacion.

Esta region ha suministrado el 3'57 por 100 de los expositores en el Concurso de 1877, y el 4'15 de las muestras presentadas, habiendo obtenido el 2'44 por 100 de las Medallas de Afinacion; el 2'34 de las de Perfeccion; el 2'95 de las Menciones honoríficas, y el 2'73 de la totalidad de las recompensas.

Los productos que, sin ser censurados, no han alcanzado premio, hacen el 4'54 por 100 de la totalidad de estas calificaciones, y los reprobados por el Jurado el 6'18.

PROVINCIA DE GUIPÚZCOA.

MEMORIA

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

Los datos resumidos en los estados que tenemos la honra de remitir, no concuerdan con las relaciones locales de los Ayuntamientos de esta provincia de Guipúzcoa. Formados en un principio, esos estados, por el Secretario de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio, observando lo preceptuado para sus resúmenes en las advertencias de 14 de Octubre último, áun cuando no se podia comprender en ellos las noticias de 17 pueblos que todavía no habian enviado sus relaciones; al dar cuenta el Secretatario que suscribe á la Comision, y presentarle las recapitulaciones ya formadas, no se pudo ménos de reconocer la inexactitud de las relaciones enviadas por los Alcaldes; y por consiguiente, la que resultaba de las cifras estampadas en los que debian remitirse á la superioridad. La Comision se vió, por tanto, en la alternativa de cumplir extrictamente lo que se le ordena en el reglamento; de formar los resúmenes con los datos de los Ayuntamientos, en cuyo caso autorizaba con su asentimiento una notoria inexactitud, ó llenar los modelos con los datos que cada uno de los señores vocales, conocedores, como lo son, de la produccion del país, pudiera allegar; que serían, sino exactamente verdaderos, más aproximados á la verdad que los anteriores. Optó la Comision por este extremo, esperando que la Direccion general se servirá tomar en consideracion lo expuesto, en descargo de la conducta de la Comision y del Secretario encargado de recopilar los datos, conducta que no ha obedecido á otro móvil que al patriótico deseo de la Corporacion, de que la produccion de Guipúzcoa sea conocida con más aproximacion á la certeza, que lo sería con los datos de los Ayuntamientos.

Al primer exámen de las relaciones locales, se reconoce que no están todas ellas ajustadas á un criterio análogo de apreciacion, en cuanto á lo que, en los modelos que se dieron para llenar, á los Ayuntamientos, debieron estos anotar. En unas relaciones se considera sólo como fabricante al labrador que elabora la sidra y el chacolí, con la primera materia obtenida en sus terrenos propios, destine ó no sus productos á la venta; y se excluye al casero que hace sidra con fruto de sus manzanas, para su consumo y la venta al por menor. En otras sólo ha puesto como fabricante al que, teniendo ó no cosecha de manzana, elabora sidra con sus frutos ó con los que compra con tal objeto. En la relacion dada por el Ayuntamiento de la Capital, se ha entendido de este modo; así es que no se anota en ella, como fabricante de sidra, más que á uno, al Sr. Grós, que precisamente no cosecha una sola manzana, dedicándose, hasta ahora, exclusivamente á comprarla para elaborar aquella y á extraer el aguardiente por la destilacion de las heces. Sin embargo, el Ayuntamiento dice, en una nota, que son muchas las caserías en donde se hace sidra, aunque en pequeñas cantidades. La Comision ha calculado en 60 los fabricantes del distrito municipal de la Capital, cuyo resultado aparece en el cuadro de la Seccion 1.ª Solo una equivocada inteligencia ha debido ser la causa de que algunos Alcaldes no

hayan llenado los modelos, tal y como se les prevenia que lo hiciesen por el Sr. Gobernador Presidente de la Comision, en las circulares publicadas en el *Boletin Oficial*, donde se les encargaba que fijasen bien su atencion, para no incurrir en errores que, sin embargo, no se han podido salvar.

La industria vinícola, en la provincia de Guipúzcoa, no tiene importancia de ningun género. El terreno y el clima son poco apropiados al cultivo de la vid; de modo que, sólo en una reducidísima extension de su territorio, se cosecha la uva, de muy inferior calidad, qne no suele llegar á estado completo de madurez, de la que se extrae el vino blanco llamado chacolí, de escasa potencia alcohólica y no muy agradable sabor. La produccion es sumamente escasa, y segun la relacion de algun pueblo productor, van arrancando ya las cepas, por los malos resultados obtenidos de su cultivo.

No sucede lo propio con la fabricacion de la sidra, de la que se hace un gran consumo, constituyendo por sí uno de los artículos de primera necesidad para los naturales del país, en especial para el labriego y la gente de mar. Sustituye al vino y, habituados á su uso, le dan la preferencia los habitantes de los caseríos, que la hacen su bebida favorita. No es objeto de extraccion de la provincia, consumiéndose en ella la que se produce, que sólo es suficiente en los años de cosecha normal, habiendo necesidad de importar de Astúrias la que falta en los años de escasez.

Los cosecheros de alguna importancia, que tienen lagares, suelen elaborarla y venderla por su cuenta, al menudeo, en las tabernas; ó bien venden el fruto ó los mostos, segun lo creen más conveniente á sus intereses.

No hay para qué hablar, á mi entender, en esta ligera Memoria, del cultivo del manzano, pues nos parece fuera de propósito, limitándose al objeto que motiva la remision de datos, á dar á conocer el empleo que del fruto se hace para extraer y aprovechar sus jugos, y los procedimientos, útiles y aparatos usados en la fabricacion y conservacion de la sidra. No nos parece, sin embargo, inoportuno el consignar que el suelo de Guipúzcoa, desigual y montañoso en su mayor parte, con numerosos y pequeños valles, con una capa de terreno de labor de pequeña altura y de poca fertilidad, se presta no obstante, al cultivo del manzano, para el que ayuda poderosamente, á los cuidados empleados por el labrador, un clima templado y brumoso, de frecuentes lluvias, que hace ménos necesarios los riegos que el árbol necesita para su desarrollo. Se cultiva con especialidad en los pueblos de la costa, y en San Sebastian, con mucha abundancia.

Sabido es que la vida de este árbol necesita la cooperacion de un terreno fértil de aluvion, calizo ó arcilloso, y una atmósfera templada, en que no haya heladas tardías que vengan á marchitar la flor, ni calores excesivos que agosten el fruto; y que, ademas, necesita ser atendido con frecuentes riegos.

En el clima de Guipúzcoa, vive y se desarrolla con poco riego, efecto de la constante humedad del suelo; pero se necesita abonarlo todos los años, para compensar su poca fertilidad.

Todos los terrenos de la provincia le son igualmente propios, eficazmente auxiliados por sus condiciones climatológicas, siempre que se procure fertilizarlos y se hallen resguardados de los fuertes vientos N. y N. O. que soplan con gran energía. Así es que, aunque se cultive el manzano en las cimas de las colinas, en sus laderas y en los fondos de los valles, se observa que en las laderas de los montes ó en los valles próximos á la costa, es donde adquiere mayor y más completo desarrollo.

No es conveniente su plantacion muy inmediatamente junto al mar, porque le daña el viento que sopla hácia tierra. Cuando es muy impetuoso, arrastra mecánicamente consigo cierta cantidad de agua salada en un grado extremo de subdivision, que procede de la que se levanta como finísimo polvo, al chocar la olas entre sí y contra las rocas. Esta agua, que no procede de la evaporacion, sino del choque del flúido, es la del mar con toda su composicion química, sin haber perdido ninguno de los principios disueltos en ella; en suspension en el viento que la trasporta, llega á depositarse en las ramas de los manzanos, privándoles con su accion de su desarrollo, y hasta acabando con su vida. No están bien, pues, estos árboles en las orillas del mar, mientras no se puedan poner al abrigo del accidente que hemos señalado, resguardándolos, ó plantándolos á una altura conveniente.

Desde los tiempos más apartados, ha debido ser el cultivo del manzano, en las provincias Vascongadas, uno de los más importantes de su agricultura: y al decir de un historiador de Guipúzcoa, contemporáneo, se cree que la fabricacion de la sidra tuvo su orígen en estas provincias. Que la cosecha ha sido abundantísima en algunas épocas y que se extraian los jugos de la manzana, consiguiendo beneficios de esta industria, nos lo da á entender claramente, segun nuestro humilde juicio, el hecho de haberse impuesto en varias ocasiones, por las Juntas, derechos alzados al aguardiente elaborado con las heces de la sidra.

En la presente época, segun informes particulares que nos han sido facilitados por hijos del país, conocedores del actual estado de esta produccion, ha decaido notablemente el cultivo del manzano, la fabricacion de la sidra, y sobre todo el aprovechamiento de las heces para extraer el aguardiente. Segun consta en el estado de la Seccion 1.ª, un solo fabricante de este último producto existe en la provincia. No nos atreveremos á señalar en absoluto cuáles hayan podido ser las causas originarias de esta decadencia patente, porque no tenemos, al presente, suficientes datos que nos conduzcan á la averiguacion de esas causas. Lo indudable y ciertamente sensible es que esa industria ha ido reduciéndose, y que ha sido abandonada casi por completo; y esto seguramente no ha debido suceder porque no fuese bastante lucrativa.

En 1853 se gravó con 3 reales la arroba de aguardiente de sidra. Veinte años más tarde, en 1873, se aumentó este gravámen hasta 9 reales por arroba.

¿No han podido ser excesivos estos derechos, y no han podido por lo tanto contribuir en gran parte á la desaparicion de una industria que podria ser, y ha sido en otro tiempo, de una importancia de primer órden para la agricultura guipuzcoana? No vacilamos en asegurar que, si no ha sido causa exclusiva y única, ha ayudado á la ruina de la fabricacion. Épocas ha habido en que se importaba manzana del extranjero como primera materia de la industria, y esto coincidió precisamente con el hecho de haber suprimido las Juntas el impuesto de que hemos hablado; lo que viene á confirmar mi opinion de que los derechos elevados acabaron con la fabricacion del aguardiente de manzana, que en la actualidad todavía paga esos derechos.

Queda limitado en el dia el aprovechamiento de la manzana á la obtencion de la sidra, y áun esto no es objeto de explotaciones en grande escala, como podria hacerse en donde tan abundantemente se puede cosechar la primera materia, sino que se circunscribe á fabricar cada cosechero lo que recolecta, siendo pocos los que fabriquen sidra sin cosechar manzana. No existe ni una fábrica importante de sidra, con grandes depósitos y bodegas de extraccion, para el comercio exterior ó interior de ese caldo; lo que se produce se consume en la provincia, y áun generalmente en cada localidad. Los pequeños propietarios se contentan

con hacerla, no siempre con los mejores procedimientos, y destinar los residuos de la fabricacion al alimento de sus animales de labor, que son vacas ó bueyes, los que los comen mezclados con nabos, proporcionándoles una buena nutricion. De modo que se reduce todo á hacer sidra y á dar los resíduos como pienso al ganado bovino, que es el único empleado en las faenas agrícolas.

Para elaborar la sidra se sigue el procedimiento que vamos á describir, en cuanto nos lo permita la índole especial de este escrito; para lo que procuraremos ser todo lo más lacónicos que nos sea posible.

Se cultivan en la provincia muchas especies y variedades de manzanas, designadas por nombres vascos, que no nos parece del caso enumerar. Todas ellas son del género *Mallus comunis*, L., y se las puede comprender en dos grandes agrupaciones vulgares: manzana de sidra y manzana de comer.

La de sidra se puede clasificar en ácida y dulce, de cuyas dos variedades se obtienen dos clases de vinos, el dulce embocado y el ágrio seco.

Las dos clases de sidra se elaboran de idéntico modo.

La recoleccion de la manzana principia á hacerse en la segunda quincena del mes de Agosto, en que se recoge el fruto que ha caido al suelo. Inmediatamente se lleva á los lagares y se extrae de él una sidra conocida en el país con el nombre de *sisarra*, muy inferior á la de las sucesivas recolecciones. Sabemos que hay quien vende esta sidra mezclada con agua, á muy ínfimo precio. Despues de esta primera recoleccion, se hacen otras análogas, hasta el número de 5 ó 6, que suelen durar hasta fines de Noviembre, ó más. En todas ellas no se hace más que recoger la fruta caida, excepto en la última, en que se sacude y apalea el árbol, hasta hacer caer y recoger toda la fruta que le queda.

Mezcladas las de todos los árboles de la recoleccion, se obtienen de cada una de ellas los mostos, en los lagares, sin cuidarse en gran manera de clasificarlos, y sin más que separar las muy podridas. Como se ve, no se hace distincion entre las que están en sazon y las que han podido hallarse en el suelo, caidas por la fuerza del viento, que no han madurado todavía. No se hace tampoco una rigorosa separacion entre las ágrias y las que no lo son; todas ellas sufren juntas la primera operacion, que es el de machacado ó trituracion, hecha con pisones, y en donde se trabaje con más perfeccion, con cilindros acanalados de madera ó hierro, situados próximos al lagar, al que se va escurriendo la manzana partida, hecha ya pasta. Hay cosechero que prefiere usar los cilindros de madera, porque cree que los de hierro comunican á la manzana un sabor desagradable, quitando ademas trasparencia á la sidra.

En los lagares, cuyas dimensiones varían, sin dejar de ser todos ellos prismáticos, es en donde la pasta sufre la presion, que se le imprime por lo general con tableros suspendidos en husillos de madera ó de hierro, sin que sepa que se use en toda la provincia una sola prensa hidráulica. Cada lagar suele tener dos ó tres husillos, y los hemos visto hasta con nueve.

De los lagares sale ya la sidra, para ser embotellada la de más fuerza, despues de haber sufrido en las pipas la primera fermentacion. La ménos fuerte se conserva desde luego en las pipas, donde fermenta, y se pone á la venta poco despues.

Hay algun productor que hace el embotellado con máquinas, aunque no es lo corriente, empleando máquinas de embotellar extranjeras. En las pipas no se conservan madres, de modo que la cosecha de cada año, es de los mostos obtenidos en el mismo.

No se hacen clarificaciones ni trasiegos.

Puesta la sidra en las pipas, hay que tener cuidado de no exponerla á la accion del ambiente. Las pipas ó cubas en donde se conserva, situadas generalmente en los sótanos y tambien en la planta baja, varían en sus cabidas, conservando la forma general de la tonelería, construida por operarios de la provincia, aunque figuren pocos en los estados adjuntos, empleándose el roble, madera que no escasea en el país.

La sidra se conserva muy poco tiempo. En las cubas, que es en donde mejor se conserva, apenas puede resistir dos años sin debilitarse.

La parte que queda en los lagares, despues de prensada, es lo que hemos dicho que se utiliza para la alimentacion del ganado. Se conserva en unos hoyos abiertos en el terreno, de profundidad bastante á contener la cantidad que se quiera guardar, cubriéndolo luego de enterrada, con yerbas y tierra. De este modo se mantiene en muy buen estado por algun tiempo. En la mayor parte de las caserías, las heces de la sidra se arrojan al estercolero, al limpiar y enjuagar las vasijas.

Ya hemos dicho que sólo hay un fabricante que las utilice y que tiene su establecimiento en la capital. Esta fábrica no trabaja todo el año, por la dificultad de proporcionarse heces suficientes á sostener la marcha contínua de la elaboracion.

El aparato empleado para la extraccion, es un alambique comun de cobre, no construido en la provincia, del que no debemos hacer más mencion.

No se nos ha dicho, ni hemos podido determinar á ciencia cierta, el rendimiento de aguardiente por unidad de medida de heces destiladas, que hubiera sido un dato interesante.

Para obtener el vinagre de la sidra, basta con dejarla sometida por algun tiempo, en vasijas abiertas, á la accion atmosférica. Este vinagre es de mala calidad, por lo que generalmente nadie se dedica á obtenerlo como producto industrial.

Nada ofrecen de notable ni de especial, los utensilios accesorios empleados en esta industria agrícola, ni constituye su construccion industria exclusiva.

Los productos que la provincia de Guipúzcoa podria exhibir en la Exposicion, quedan reducidos á la sidra, en primer término, al chacolí, aguardiente de sidra, algun licor de escaso mérito é importancia, cerveza de tres fábricas que hay en la provincia, y quizás alguna prensa ó cilindros trituradores, ú otras máquinas del establecimiento de Lasarte.

Nada hay que pueda incluirse en las Secciones 3.ª y 4.ª

En alguna de las relaciones locales han expresado, como fabricantes de material destinado á la elaboracion, á los mismos fabricantes de sidra que usan el material, pero que no lo fabrican. En la relacion del Ayuntamiento de Regil, aparecen tres individuos fabricantes de lagares, cubas, etc., que no son otros que los cosecheros y que, como es natural, no se han incluido en los estados. Arreglados éstos, por lo tanto, con las noticias adquiridas por los señores de la Comision, se han incluido en el núm. 1.° todos los fabricantes comprendidos en la 1.ª Seccion del Programa.

No se ha anotado en él, ni tampoco en los otros dos estados, más que los pueblos en que existen productores, omitiendo aquellos en que no se produce lo que los cuadros expresan en su encasillado. Se ha omitido igualmente el remitir estados correspondientes á las Secciones de que no hay productores en la provincia.

Es innegable que la elaboracion de la sidra, único producto vinícola importante en este país, merece llamar la atencion. Cree el Secretario que suscribe que, si á las prácticas empíricas y rutinarias usadas en el dia, se sustituyera una marcha más estudiada y científica en la plantacion y recoleccion de la manzana y en la elaboracion de su vino, así como en la conservacion de éste, aumentaria en alto grado la produccion, y por consiguiente la riqueza agrícola de la provincia, siendo como es, su más generalizado producto.

Creo, Ilmo. Sr., que la provincia de Guipúzcoa no podrá contribuir con mucho, en esta ocasion, al esplendor de la Exposicion. La escasez de sus productos, que sólo son los enumerados, le obliga á representar en aquella un papel excesivamente secundario; pero creo tambien poder asegurar que ha de presentársele otra coyuntura en que aspirará, con justicia, á ocupar uno de los primeros puestos, á los que sabrán hacerse acreedores con su laboriosidad y patriotismo, sus morigerados habitantes.

San Sebastian 23 de Febrero de 1877.—El Ingeniero, Secretario de la Junta de A. I. y C., *Lorenzo Lapuyade.*—V.° B.°—El Comisario Presidente, *Aguirre Miramon.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Y 5.ª

Número de Ayuntamientos			93
—	Pueblos que han concurrido		3
—	Expositores		4
—	Muestras remitidas (en realidad 103 comprendidas variedades)		50
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	10	
—	Mencion	17	
	Total	27	
Clasificadas con **X** (muestras)		17	50
Reprobadas		6	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	250'00	20'00	
Mencion	425'00	34'00	
Total premios	675'00	54'00	
Con **X**	425'00	34'00	100'00
Reprobadas	150'00	12'00	

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

CLASE 2.ª

Gaitan de Ayala (D. José María).—Arriarán (Ichaso), **M, X.**

Gros (D. José).—San Sebastian, **P.**

Lasarte (D. Francisco).—Urnieta, **O.**

CLASE 5.ª

Barés (D. Beltran).—San Sebastian (Villafranca), 9 **P**, 16 **M**, 16 **X**, 5 **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.*
Barés (D. Beltran).	Frambuesa Real Champagne.	100	100	500
Idem.	Fresa Real Champagne.	100	100	500
Idem.	Jerez espumoso.	100	100	500
Idem.	Aceite anís escarchado.	113	113	163
Barés (D. Beltran).	96 clases de licores.	451	451	142 á 537
Gaitan de Ayala (Don José Masía).	Varias clases.	»	»	»
Gros (D. José).	Sidra.	64	64	50
Lasarte (D. Francisco).	Idem.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	103
Produccion anual	728
Existencias disponibles	728
Precio medio	304'16

FALTAN.

Datos de produccion	2
— de cantidades disponibles	2
— de precios	2

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Escaso juicio puede formarse de esta provincia por el número de sus expositores y de sus productos.—En las provincias vecinas tienen ejemplos que imitar para el Chacolí y la Sidra; y el expositor de licorería, á la par que aparece muy desigual, es más vendedor que fabricante. Los licores-tipos, en el mercado son producidos exclusivamente, y así tan sólo puede dárseles todo el cuidado y atencion que merecen. No me cansaré de repetir á V. E. la necesidad de llamar la atencion de los productores, á fin de que se esfuercen en la creacion de tipos, abandonando esa inmensa variedad que, lejos de favorecerles, les perjudica en el comercio del mundo, y que renuncien á las imitaciones extranjeras, en las cuales tan poco acertados están.—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.

LABORATORIO.

Número 1 de órden.—D. José María Gaitan.—Arriarán.
Producto.—Blanco chacolí de dos años.

Alcohól por 100 en volúmen	9'7
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino	5'41
Gramos de glucosa por litro	76'25

Número 2 de órden.—D. José Gros.—San Sebastian.
Producto.—Sidra pura superior.

Alcohól por 100 en volúmen	3'7
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de sidra	3'46
Gramos de glucosa por litro	1'22

EXTRACTO.

Descripcion.—E. compacto, ampuloso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado.
Gramos por litro ..... 44'70

CENIZAS.

Caractéres.—Carbon granugiento, poroso.
Gramos por litro ..... 4'30 (1)
Composicion cualitativa.—I. Clor. y silic. Ab.—Sulf. pot. y cal. Poco.—Fosf. y magn. Ind.
II. Alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Fosf. Poco.

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Y 5.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. José Gros	San Sebastian	Sidra	Medalla de perfeccion.
D. José María Gaitan de Ayala	Arriarán (Ichaso)	Chacolí	Diploma de mencion.

(1) Inexacto.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 5.ª	
D. Beltran Barés	San Sebastian (Villafranca)	Crema de Cacao	Perfeccion.
		Pipermint	Idem.
		Anisete doble	Idem.
		Cognac	Idem.
		Curaçao superior	Idem.
		Crema de rosa	Idem.
		Jarabe de goma	Idem.
		Agua de oro	Idem.
		Idem de rosa	Idem.
		Cremas dobles y sencillas de Garibaldi	Mencion.
		Moka	Idem.
		Vainilla	Idem.
		Agua de nuez	Idem.
		Anis	Idem.
		Cassis	Idem.
		De la Cuesta	Idem.
		Frambuesa	Idem.
		Ratafía	Idem.
		Chartreusse amarillo etc., hasta 7 menciones	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.
Arriarán (Ichazo)	»	»	1	1	»	2
San Sebastian	»	10	16	16	5	47
Urnieta	»	»	»	»	1	1
Totales	»	10	17	17	6	50

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Chacolí	»	»	1	»	»	1
	Sidra	»	1	»	1	1	3
5.ª	Aceite de anis	»	»	»	1	»	1
	Idem de Vénus	»	»	»	1	»	1
	Agua de oro	»	1	2	»	»	3
	Idem de rosa	»	1	2	»	»	3
	Aguardiente de Dantzick	»	»	»	1	»	1
	Anisete doble	»	1	2	»	»	3
	Idem sencillo	»	»	»	1	»	1
	Cognac	»	1	2	»	»	3
	Crema	»	1	2	»	»	3
	Idem de clavillo	»	»	»	»	1	1
	Idem de alkermes	»	»	»	1	»	1
	Idem de ananas	»	»	»	1	»	1
	Idem de angélica	»	»	»	1	»	1
	Idem de canela	»	»	»	1	»	1
	Idem de Cidronela	»	»	»	1	»	1
	Idem de naranja	»	»	»	1	»	1
	Idem de rosa	»	1	2	»	»	3
	Idem de usquebac	»	»	»	1	»	1
	Idem de vespetro	»	»	»	1	»	1
	Curaçao	»	1	2	»	»	3
	Chartreusse	»	»	»	»	1	1
	Elixir higiénico	»	»	»	1	»	1

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
5.ª	Ginebra de Holanda	»	»	»	»	1	1
	Hendaya	»	»	»	1	»	1
	Jarabe de goma	»	1	1	»	»	2
	Kirsch	»	»	»	1	»	1
	Marrasquino de Zahara	»	»	»	»	1	1
	Pippermint	»	1	1	»	»	2
	Raspail	»	»	»	1	»	1
	Vermoutch	»	»	»	»	1	1
	Totales	»	10	17	17	6	50

PROVINCIA DE VIZCAYA.

MEMORIA

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

La provincia de Vizcaya, cuya situacion en la costa Cantábrica se halla entre los 42° 59' 46" y 43° 28' 0" de latitud N., y entre los 1° 16' 19" y 0° 64' 48" de longitud E. del meridiano de Madrid, constituida por un terreno excesivamente quebrado, formando valles estrechos y vegas de muy corta extension; bajo un cielo encapotado, de poca luz, una atmósfera de humedad excesiva y á una temperatura media anual de 13° centígrados, es acaso la ménos á propósito, entre las de España, para la produccion de la mayoría de los frutos agrícolas, y señaladamente para la de la uva, cuyo cultivo exige condiciones climatológicas muy diversas de las de la zona septentrional de nuestra península.

El asíduo trabajo de sus habitantes, y tanto como éste, la forma en que se halla dividida la propiedad rústica, reconcentrando la de cada familia en cotos ó *caseríos*, que generalmente sólo cuentan con hectárea y media á dos hectáreas de tierra de labor, casi siempre unidas alrededor de la casa que habita el dueño ó el colono, que con los individuos de su familia las cultiva, han logrado, á favor de una rotacion incesante de cosechas preparadas con inteligencia, obtener maíz, trigo, cebada, centeno, trebol, alfalfa, nabos, judías, patatas, algun cáñamo y lino, hortalizas, y, por último, hasta que vegete la vid.

El cultivo, completamente intensivo, practicado en esta provincia, da por resultado, en la mayor parte de los cereales y legumbres á que se aplica, una produccion relativa mayor que la obtenida con las mismas semillas en otras localidades más favorecidas por la naturaleza; pero, en la vid, no basta á producir uva en condiciones satisfactorias para la fabricacion de vinos ricos en alcohól. La riqueza alcohólica de los vinos depende, como es sabido, de la del azúcar de la uva empleada en su preparacion, y ésta, del estado madurez de la uva. En Vizcaya no es posible que alcance el fruto de la vid el grado de madurez conveniente; tanto por la falta de calor, cuanto por la precision de hacer la vendimia antes de tiempo, para evitar que las lluvias de otoño le inutilicen, y por lo mismo, tampoco obtener vinos muy alcohólicos.

Condiciones climatológicas de la provincia.—Para comprobacion de cuanto precede, relativo á las condiciones climatológicas de esta provincia, hubiera deseado poder acompañar el resúmen siquiera de algunas observaciones hechas, si no en todas, en sus principales zonas agrícolas; pero sólo me ha sido dable hallar las verificadas en Bilbao por el dignísimo Director de su Instituto provincial, Sr. D. M. de Naverau, á cuya deferente amistad soy deudor de las consignadas en las siguientes tablas:

1.ª—*Temperaturas medias mensuales, durante los años que se citan.* (Escala centígrada.)

MESES.	1860.	1861.	1862.	1863.	1872.
Enero	10,06	8,01	10,65	9,82	8,5
Febrero	5,02	10,07	11,52	10,16	11,6
Marzo	8,82	11,00	14,53	11,17	12,5
Abril	10,50	13,73	15,59	14,11	10,9
Mayo	16,01	16,06	16,89	15,43	12,4
Junio	17,18	19,34	18,19	19,14	16,2
Julio	18,49	20,03	22,11	22,34	20,1
Agosto	19,22	22,07	20,23	22,65	21,0
Setiembre	16,43	20,05	19,30	18,46	22,0
Octubre	15,88	20,86	17,74	16,11	12,6
Noviembre	13,27	13,46	10,52	12,56	11,4
Diciembre	8,04	9,60	10,43	10,51	4,2

2.ª—*Altura, en milímetros, del agua de lluvia, recogida durante los meses de otoño, en los años que se citan.*

MESES.	1860.	1861.	1862.	1863.	1872.
Setiembre.....	181,01	39,07	398,03	99,01	46,00
Octubre.....	26,00	51,01	65,01	45,04	178,01
Noviembre.....	78,05	166,02	285,02	90,04	169,03

3.ª—*Número de dias de lluvia en cada uno de los meses de otoño, de los años que se citan.*

MESES.	1860.	1861.	1862.	1863.	1872.
Setiembre.....	16	10	17	15	6
Octubre.....	7	10	10	8	25
Noviembre.....	14	15	19	7	18

Aun cuando los resultados precedentes están muy lejos de poder aplicarse con exactitud á toda la provincia, especialmente los relativos á la temperatura, y el hacerlo así, daria una media mayor de la verdadera, por la posicion de Bilbao en uno de los puntos más abrigados del valle del Nervion, se ve que, á pesar de este error, las indicaciones termométricas acusan un calor anual inferior al necesario á la completa madurez de la uva, como asimismo la cantidad media de agua caida en Setiembre y Octubre, deben obligar á adelantar mucho las operaciones de la vendimia.

Antes de la aparicion del *oidium*, eran numerosos los plantíos de vid en Vizcaya, y de alguna consideracion la cantidad de chacolíes, la mayor parte tintos, aquí elaborados; atacados de dicha enfermedad los viñedos de uva negra, especialmente en las Encartaciones (partido judicial de Valmaseda) donde abundaba la de esta clase, y sin medios entónces para remediar y contener el mal, se decidieron casi todos los propietarios de viñas de uvas tintas, á deceparlas, reduciendo á superficies muy insignificantes, las dedicadas á este cultivo. Sabido es, que en todas las comarcas vinícolas se procedió de igual manera, y que Francia redujo, por efecto de este sistema, su produccion anual de vinos, de 60, á 15 millones de hectólitros.

Clases de vides cultivadas en Vizcaya.—Habiéndose observado que, en esta provincia, las cepas de uva blanca francesa habian resistido bien, sin ser atacadas de la enfermedad citada, se replantaron muchas de las viñas arrancadas con sarmientos de la precitada clase; y si bien, aún hoy, no se ha llegado á la superficie de viñedo que en 1851-52 existia en la provincia, se fomenta constantemente el cultivo; y, utilizando el resultado de la experiencia antes citada, la mayor parte de las cepas conservadas y la casi totalidad de las nuevamente plantadas, son de uva blanca francesa. Tambien se han puesto algunas, aunque pocas, plantas de Medoc.

Clases de uva negra.—Las escasas viñas de uva negra que se conservan, son de las clases conocidas en el país con los nombres de *Bartolomesa*, *Seña*, *Graciana*, *Verdeja* y *Prieta*, cuyos nombres botánicos no he podido puntualizar.

Aun cuando el cultivo de la vid se halla más ó ménos extendido por todos los valles de Vizcaya, se determinan fácilmente algunas zonas en las que ha adquirido y tiende á adquirir mayor desarrollo, siendo, por órden de importancia, las siguientes:

Zonas productoras.—1.ª Las Encartaciones, ó sea el partido judicial de Valmaseda, dentro del cual figuran, como mayores productores de chacolíes, los pueblos de Baracaldo y Somorrostro. Este partido producia, antes de la aparicion del *oidium*, 12.000 hectólitros de chacolí, y en el año próximo pasado, que fué extraordinario por la abundancia de la cosecha, sólo el pueblo de Sopuerta produjo 3.000 hectólitros.

2.ª Partido judicial de Bilbao, y, dentro de él, los pueblos de Begoña y Abando.

3.ª Idem id. de Güernica, en el cual la mayor produccion se obtiene en los pueblos de la costa, y la más apreciada en Baquio.

En el partido judicial de Durango, se han dedicado muy escasos terrenos al cultivo de la vid; los plantíos que existen son recientes, y entre ellos se hace notable uno de la jurisdiccion de Yurre, valle de Arratia, tanto por el esmerado cuidado que ha presidido á la eleccion de la planta, toda ella de uva blanca francesa, cuanto por la inteligencia con que han sido dirigidas todas las labores de su colocacion y cultivo.

Cultivo y produccion de las vides.—El de las plantas de uva blanca francesa se verifica en cepa baja, de poda redonda á pulgar, como en algunos puntos de Castilla, de la Provenza y del Langüedoc. La poda se hace temprana, lo cual, aunque no es conveniente, se practica por la necesidad de aprovechar el invierno, época en que los aldeanos están más desocupados para la cava, á cuya labor ha de preceder la poda. Se roza (bina) en la primavera, y despues se deslechuga, ó se quitan los vástagos que no traen fruto.

La poda cuesta unos 25 jornales por hectárea de viña, y de 30 á 40 la cava, que se practica con azada.

No se abonan las viñas generalmente; tan sólo el ilustrado propietario de la plantacion de Yurre, ya citada, ensaya en ella los abonos químicos, cuyos propagadores son en Inglaterra MM. Lenoles y Gisberst, y en Francia Mr. George Ville.

La produccion en la cepa de uva blanca francesa es de unos 30 hectólitros por hectárea.

Parras de uva negra.—Se cultiva la uva tinta en emparrados, con rodrigones de castaño y cañas, colocándose de 6 á 7.000 plantas por hectárea (1) y se practican todas las labores de igual modo y en igual época que se ha dicho para la uva blanca, a excepcion de la poda, que se hace de rastra.

La produccion de las parras de uva negra es de unos 80 hectólitros por hectárea.

(1) La uva blanca francesa se planta, como en la Gironda, á razon de unas 10.000 plantas por hectárea.

Superficie ocupada por el terreno de viñedo.—Como la extension media del terreno laborable de cada caserío, es, como ya he dicho, de hectárea y media á dos hectáreas, el máximum del que en cada uno de los que tienen viñas pueden dedicar á su cultivo, no suele exceder de 20 á 40 áreas. Son notables, por su extension, dos viñedos: uno en Begoña, de 6 hectáreas, muy descuidado por cierto, y el ya varias veces citado, de Yurre, que mide 3 hectáreas: estas dos son, segun mis noticias, no sólo las mayores tierras destinadas al cultivo de la vid en Vizcaya, sino las únicas cuyo terreno excede de las exíguas proporciones antes mencionadas.

Produccion de chacolíes.—Difícil en extremo es apreciar con exactitud la superficie de viñedo de Vizcaya, en cuya provincia no se ha hecho, por la administracion general, trabajo catastral alguno, y cuyos municipios no se prestan á facilitar los datos que no puede ménos de habérseles exigido por las antiguas Diputaciones forales.

La determinacion del área ocupada por los cultivos, el rendimiento de los frutos y cuantas noticias, en fin, referentes á la estadística de la produccion agrícola, fabril é industrial del antiguo Señorío de Vizcaya, hoy dia tan necesarios, preciso es obtenerlos por medios indirectos; y su exactitud, por consiguiente, es muy problemática. Con tal carácter, pues, y á falta de otros mejores, inserto las cifras del siguiente estado:

PARTIDOS JUDICIALES.	Terreno ocupado con vid. — *Hectáreas.*	CHACOLÍ PRODUCIDO. Blanco. — *Hectólitros.*	Tinto. — *Hectólitros.*	TOTAL. — *Hectólitros.*
Valmaseda.....	360	9.000	2.000	11.000
Bilbao.....	220	4.500	1.500	6.000
Guernica.....	140	3.000	1.000	4.000
Durango.....	40	800	200	1.000
Totales.....	760	17.300	4.700	22.000

Los chacolíes de Vizcaya tienen la siguiente graduacion alcohólica. El blanco, 5, 6 y 7 por 100 de alcohól. El tinto, 8 y 8 ½ por 100 de id.

La elaboracion del chacolí blanco se verifica pisando y prensando la uva inmediatamente que se coge, y dejándola fermentar en pipas de 4 á 5 hectólitros de cabida, donde se conserva hasta el trasiego, que se hace en Febrero ó Marzo.

La uva negra, se la deja fermentar con hollejo y escobajo, bien en pipas desfondadas de 4 á 5 hectólitros, que son las más comunes en el país, ó bien en toneles algo mayores (de 16 á 24 hectólitros). Se trasiega próximamente á los ocho dias, tan pronto como concluye la fermentacion tumultuosa, y se pasa á las pipas comunes.

Los señores marqués de Villarías, en Somorrostro, y D. N. M. de T. en Yurre, han introducido todos los adelantos de cultivo y elaboracion, aplicando á sus viñedos el sistema del Dr. Guyot.

En la actualidad se venden, término medio, los chacolíes vizcainos de 42'50 á 50 pesetas el hectólitro, en los puntos de produccion.

Los chacolíes de esta provincia, se consumen en su totalidad dentro de la misma, y sin duda por esta causa, no se han presentado en las Exposiciones de Viena y Filadelfia, y á la Vinícola nacional celebrada en Madrid este año, sólo han concurrido cinco expositores del mencionaldo caldo, uno de los cuales, el Sr. de Zabalburu, es el único que se ha decidido á remitirlos á París.

Bilbao 11 de Diciembre de 1877.—*Miguel Gonzalez.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

Número de Ayuntamientos.....			125
—	Pueblos que han concurrido.....		4
—	Expositores.....		5
—	Muestras remitidas.....		10
	Premios: Afinacion.....	»	
	— Perfeccion.....	»	
	— Mencion.....	4	
	Total.....	4	10
	Clasificadas con **X** (muestras).....	4	
	Reprobadas.....	2	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	0'00	0'00	
Mencion	40'00	40'00	
Total premios	40'00	40'00	
Con **X**	40'00	40'00	100'00
Reprobadas	20'00	20'00	

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

CLASE 2.ª

Lazcano (Doña Rosa).—Portugalete, **O**.
Lezana y Hermano (D. Policarpo).—Bilbao, **M**, 2 **X**.
Villar (D. Juan del).—Zalla, **M**, **O**.
Zabalburu (D. Mariano de).—Begoña, **M**.
Zuricalday Echevarría y compañía (Sres.)—Bilbao, **M**, 2 **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.*
Lazcano (Doña Rosa).	Chacolí.	160	150	49'60
Lezana y hermano (Don Policarpo).	Vino natural tinto	260	260	47
Idem.	Generoso dulce.	120	120	45
Idem.	Idem id.	20	»	67
Villar (D. Juan del).	Sidra.	90	87	36
Idem.	Chacolí tinto.	35	30	42'50
Zabalburu (D. Mariano de).	Idem.	»	»	»
Zuricalday, Echevarría y compañía (Sres.)	Vino tinto comun.	8.000	12000	50
Idem.	M. Sol, exportacion, conocido con el nombre de *Otoño.*	»	»	124
Idem.	Idem id. *Primavera.*	»	»	144

RESÚMEN.

Número de productos	10
Produccion anual	8.685
Existencias disponibles	12.647
Precio medio	69'45

FALTAN.

Datos de produccion	3
— de cantidades disponibles	4
— de precios	1

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: El reducido número de ejemplares que presenta la provincia de Vizcaya, impide formar juicio exacto acerca de su produccion. Sin embargo, sus chacolíes, fabricados con esmero, podrian tener provechosa colocacion en el propio consumo, y aparece una casa exportadora, con marca acreditada en América, como un desagüe más á la produccion aragonesa, navarra y riojana.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 31 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número 1 de órden.—D. Juan del Villar.—Zalla.
Producto.—Sidra superior de 1876.

Alcohól por 100 en volúmen	4'7
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de sidra	4'76
Gramos de glucosa por litro	23'47

Número 2 de órden.—Sres. Zuricalday. Echevarría y compañía.—Bilbao.
Producto.—Colon.

Alcohól por 100 en volúmen	14'00
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino	5'08
Gramos de glucosa por litro	16'05

ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.

Mármol y harina... { Sedimento.—Viol.
Líquido.—Incoloro.
Coloracion por el borax.—Viol. V. pardo.
Coloracion por el carbonato sódico.—Ver. V. az.
Materia colorante que predomina.—Œnocyan. y œnol.

EXTRACTO.

Descripcion.—R. carbonoso, quebradizo: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.
Gramos por litro ..... 31'80

CENIZAS.

Caractéres.—Gris gran.
Gramos por litro ..... 5'56
Composicion cualitativa.—I. Sulf. Ab.—Clor. cal y magn. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco.
II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Policarpo Lezana y hermano	Bilbao	Chacolí rojo	Mencion.
D. Juan del Villar	Zalla	Sidra	Idem.
D. Mariano de Zabalburu	Begoña	Chacolí	Idem.
Sres. Zuricalday, Echevarria y compañía	Bilbao	Tinto M. Sol, exportacion	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.
Begoña	»	»	1	»	»	1
Bilbao	»	»	2	4	»	6
Portugalete	»	»	»	»	1	1
Zalla	»	»	1	»	1	2
Totales	»	»	4	4	2	10

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco	»	»	»	1	»	1
	Chacolí	»	»	2	»	2	4
	Sidra	»	»	1	»	»	1
	Tinto	»	»	»	1	»	1
	Idem M. Sol	»	»	1	2	»	3
	Totales	»	»	4	4	2	10

PROVINCIA DE SANTANDER.

MEMORIA

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

En medio del gran interes de la Exposicion nacional vinícola, para aquellas provincias donde la produccion del vino es de tal importancia, que por si sola constituye su verdadera riqueza, no lo es tanto para la que, como Santander, por sus condiciones climatológicas, se encuentre fuera de la region de la vid. Esto no obstante, cumpliendo con lo que me tiene ordenado la Direccion general de Agricultura, Industria y Comercio, y sirviéndome de base los incompletos y desordenados datos que, despues de repetidas excitaciones, se me han suministrado por los Alcaldes de los pueblos, voy á exponer muy sucintamente las ideas y noticias que, respecto á produccion vinícola he adquirido, sobre los que ya tenía.

En primer término, debo hacer presente que, en la actualidad, casi se halla circunscrita su produccion á la parte de Liébana, donde, á pesar de su buena calidad como vinos de pasto, son de consumo inmediato; pues no es posible conservarlos, principalmente por efecto de su mala elaboracion, y por otras circunstancias de que despues haré mérito. Esto no obstante, se me asegura por cosecheros de aquella region, y debo consignarlo como prueba de imparcialidad, que pueden conservarse en algunos casos durante dos ó tres años; pero como esto no forma regla, de aquí que puede decirse, sin temor á ser desmentido por la mayoría, que los referidos vinos son de poca duracion.

Hace algunos años, segun he podido averiguar, existia en esta provincia, y principalmente en los Ayuntamientos de Castro, Laredo, Entrambasaguas y algun otro, que sin duda constituian toda la costa, una gran extension de viñedo, que producia un vino ligero, conocido en el pais con el nombre de *Chacolí*, cuya calidad, principalmente en Castro, era excelente; pues en Veracruz, adonde se exportaba en bastante cantidad, se vendia al precio del vino de Burdeos.

Bien pronto los cosecheros de los referidos puntos vieron destruidas sus esperanzas, por el *oidium* que infestó sus viñas, sin que, para aminorar este mal, se recurriera por aquellos al azufrado de sus vides, único medio que se conoce para su destruccion, aunque algo costoso en un principio, y no siempre aplicable, principalmente en esta provincia.

Hubo, sin embargo, algunos que recurrieron á este medio, habiéndoles valido conservar parte de sus viñas, como sucedió en Colindres; pero su poca importancia, hoy debida á la pequeña extension que ocupa, el excesivo coste de su produccion y su mediana calidad, me relevan de ocuparme de ello.

Existen tambien unos cuantos propietarios en los puntos antes ocupados por la vid, que, por vía de ensayo, han hecho nuevas plantaciones, cuyos resultados prácticos aún se desconocen; pero puede asegurarse, para la generalidad de los casos, que los vinos que obtengan (á no ser en sitios muy favorecidos por su situacion topográfica y calidad de terreno, que modifiquen el clima) serán de mala calidad; porque, no recibiendo la accion benéfica de los rayos del sol en proporcion suficiente para que esté el fruto todo lo sazonado que requiere, no es posible conseguir más que vinos de muy poca duracion. Si á esto se añade que los procedimientos seguidos en este pais, como en otros muchos de España, para la elaboracion de los vinos, adolecen de defectos tan arraigados en el fabricante, que no es posible corregir fácilmente, se concibe bien este atraso; aunque la calidad de los vinos que podrian obtenerse, con otros medios que los empleados actualmente, seria bastante buena, sobre todo en los Ayuntamientos que corresponden al partido judicial de Potes.

Refiriéndonos, pues, para hacer este ligero estudio, á la parte de la provincia conocida con el nombre de La Liébana, una de las tres regiones en que puede dividirse aquella para el estudio de su agricultura, vamos á empezar por reseñar el pais brevemente.

La comarca llamada La Liébana, forma el partido judicial de Potes, al Oeste de la provincia, en los límites de las de Oviedo, Leon y Palencia, los cuales cierran este gran círculo ó cuenca, de 24 kilómetros de diámetro, próximamente.

Admirable La Liébana por sus elevadas montañas, cubiertas de nieves perpétuas, cuyo seno excita la codicia del minero que abre diariamente nuevas fuentes de riqueza; abundante en frondosos y seculares bosques, que una desatendida administracion ha hecho casi improductivos; pintoresco en sus rios y valles, es tambien variado en producciones, múltiples en la especie, pero exíguas en la cantidad.

La altura del terreno de La Liébana sobre el nivel del mar, varía desde 100 metros la mínima, á 2.630 la máxima, ocupando Potes la de 299 metros. Esto es suficiente para comprender que es áspero, accidentado y fragoso, y explica que, para su cultivo, sea necesario nivelarle y contenerle con paredes ó muros á corta distancia, á fin de evitar corrimientos en las épocas de desnieve y de las lluvias, tan frecuentes en esta region.

Respecto al cultivo de la vid, debo manifestar que, por sus diferentes calidades, exige este terreno una multitud de operaciones, siendo grandes las distancias que hay que recorrer, y existiendo no pequeñas dificultades para trasportar los abonos.

Las labores ordinarias que se practican en las viñas, expuestas por su órden, son: escarda, poda, hogar y amelgonar, cava, tallar ó cortar los tallos, y la vuelta de las varas, cuya operacion consiste en colocar el sarmiento en forma de lazo, apoyándole en la misma cepa, de manera que no esté nunca en emparrado, sino sobre el suelo, y un poco levantado de éste.

Las clases de uvas más conocidas, son las llamadas en aquellos puntos *Herradilla*, *Alba mayor* y *menor*, *Neruca* ó *Tintilla*, *Fina*, *Albarillo* y la *Parduca*, que es la que más abunda y de la que procede el ácido que distingue á este vino.

Por temor á las lluvias del otoño, se suelen adelantar ordinariamente las vendimias, con notorio perjuicio de la calidad del vino, empezando en la última decena de Setiembre; se recoge la uva en cestos de mimbres, que se trasportan al hombro, por precipicios y sendas vertiginosas las más veces, ó vadeando rios, hasta donde cómodamente pueden llegar los carros.

Antes de pasar á tratar de la elaboracion de los vinos, voy á extractar unos datos que poseo.

Sólo en la villa de Potes, hay estadística completa de la extension del cultivo; siendo esto muy de lamentar, p es precisamente Potes es el Ayuntamiento más pequeño en territorio y poblacion.

Segun la medicion hecha en el terreno de Potes, hay destinadas al cultivo de la vid 151 hectáreas y 31 centiáreas, clasificadas de este modo. De 1.ª calidad, 6 hectáreas 60 centiáreas; de 2.ª, 46,24; de 3.ª, 31,82; de 4.ª, 39,99; de 5.ª, 26,66. El producto en bruto, calculado escrupulosamente, es de 920 hectólitros de vino en dicha villa, y en los demas Ayuntamientos del partido, puede calcularse que pasa de 10.000 hectólitros la cosecha de todos reunidos.

En su consecuencia, suponiendo que no dieran sino los 10.000 hectólitros y relacionándolos con el producto y extension en Potes, tendremos unas 1.800 hectáreas próximamente, en todo este país de Liébana.

La colocacion de sarmientos es algunas veces en zanjas ó líneas; pero la general es no guardar órden alguno. La distancia que en un caso ú otro se acostumbra dejar entre cepa y cepa, suele ser la de 0,m84, á 1,m12, es decir, de 3 á 4 piés; de manera que una hectárea contiene próximamente unas 6.000 cepas, que dan un total para este país de 1.080.000 cepas.

La profundidad que se da á la zanja, es la misma que la distancia entre cepa y cepa, siendo igual aquella cuando se colocan sin órden.

Cada hectárea de terreno suele recibir unos seis carros de abono de 44 piés cúbicos.

El valor de la tierra varía segun la calidad y exposicion de la misma, oscilando entre 260 pesetas á 2.250 la hectárea.

Los pueblos en que se cultiva la vid no son todos los que forman parte de aquella region, pues sólo se cosecha en los que se hallan bajo la altitud de 600 metros sobre el nivel del mar, y son: en el Ayuntamiento de Potes, la villa de este nombre, y la aldea Rases; en el Ayuntamiento de Castro, ó Cillorigo, Tama, Armaño, Colio, Viñon, Pendes, Castro, Lebeña y Bedoya, Concejo de San Sebastian: en el Ayuntamiento de Cabezon, Framas, Cabezon, Cambarco, Los Cos, Perroso, Piasca y San Andrés: en el Ayuntamiento de Pesaquero, Serones, y Sameña: en el de Vega de Liébana, Tollo, Tudes, Balmeo y la Vega: en el de Camaleño, Turieno, Beáres, Arguebanes, Camaleño, Congarna, Baró, Mogrovejo y Tanarrio.

Pasemos ahora á describir ligeramente la elaboracion de vinos.

Una vez llevada la uva á casa, se descarga en tinas de diferentes cabidas, segun el gusto ó la necesidad de los cosecheros, y en éstas se esprime con los piés; se deja fermentar el caldo con el orujo, de doce á quince dias, casi al aire libre; aunque algunos, los ménos, más cuidadosos, ponen una ligera cubierta; en todo este tiempo se remueve tambien con los piés, haciendo bajar el orujo que sobrenada, y que por consiguiente está en contacto con el aire, al fondo de la tina.

La desvina se verifica á los 12 ó 15 dias, de una manera más perjudicial aún, pues se saca el vino al descubierto y se derrama en un cubeto, y de éste, con vasijas de madera, sufriendo una multitud de movimientos, se traslada á pellejos de medio hectólitro, con los cuales se trasporta á la bodega é introduce en las cubas, considerándolo ya potable desde este momento.

Las cubas son de buena madera, ordinariamente de castaño, bien acondicionadas, y en ellas se conserva perfectamente este mosto, que en los tres primeros meses despues de la cosecha, se rellena con vino igual, de la misma, cada cinco ó seis dias. El orujo se esprime en prensas, dando por resultado un vino de calidad muy inferior llamado *lagar*, destilando el residuo para producir alcohól.

Este es el modo de elaborar el vino de Liébana, salvo muy honrosas excepciones, y no obstante, sin otras preparaciones se obtiene un vino aromático, de fácil digestion, del que puede beberse en mayor cantidad que de otro cualquiera, sin peligro de la salud; condicion que lo hace muy estimado para pasto entre los inteligentes y aficionados, que le comparan al Burdeos.

No obstante esto, basta pasar una ligera ojeada por el método seguido en su elaboracion, para ver que es imperfecta y rutinaria.

Cúmpleme, pues, hacer ahora algunas ligeras objeciones al cultivo y procedimiento industrial seguidos en este país; mas, para llegar á este fin, voy á empezar apuntando algunas de las causas que existen para este abandono.

En primer término, es tan grande la subdivision de la propiedad en esta provincia, que origina el desden de parte de sus dueños, pues la consideran de poca importancia, y apenas si se ocupan de los pequeños rendimientos vitícolas que obtienen. Es necesario, pues, una proteccion decidida por parte del Gobierno, facilitando los medios de poder permutar terrenos entre los propietarios (hoy muy costosos por los derechos de traslacion de dominio), con lo cual se conseguiria agrupar pequeñas fincas, y no se daria el caso, muy frecuente, de hallar quienes, siendo dueños de cierto número de hectáreas, apenas consigue tener reunidas ocho ó diez áreas. Esto les imposibilita unas veces ponerlas en cultivo, y otras les impide pensar en la mejora de los actua-

les medios de produccion, pues las distancias, áun en el supuesto de que no sean muy grandes, son lo suficiente para contrarestar sus propósitos.

Si, de esta consideracion particular, pasamos á hacer mencion de la ignorancia, bastante generalizada, en que se halla sumido nuestro labrador, tan refractario á aceptar innovaciones, tendremos necesariamente que reconocer la necesidad que existe de crear escuelas regionales de agricultura, donde, con prácticas razonadas, habia de conseguirse más que con alardes oratorios; y refiriéndonos en concreto al punto que nos ocupa, podrian en aquellas hacerse estudios enológicos especiales, tanto más útiles, cuanto más extensos y prácticos fueran, elaborándose en ellas los vinos de la region, conformes á los adelantos científicos.

Nadie desconoce la gran emigracion de esta provincia para América y Andalucía, cuya aficion es casi innata en el montañés, buscando una fortuna que muchas veces es ilusoria; y si á esto se añade los muchos brazos útiles que le arrancó la última guerra, tan felizmente terminada, se vendrá en conocimiento de la falta que hoy se nota de braceros. Áun en el caso de hallarlos, exigen fabulosos jornales, que hay que pagar en competencia con los que ganan en las minas y con el trasporte de minerales, lo cual resulta en perjuicio del consumidor, que en último caso es quien los paga, retrayéndose por consiguiente de solicitar el vino, que necesariamente le tiene que costar muy caro.

Ademas de la terrible plaga llamada *oidium*, que hace 23 años es el azote de toda la comarca, hay el gran daño que sufre el viñedo por consecuencia del abandono en que se tiene en este país la guarderia de los ganados; no siendo sólo en la vendimia en la que se deja sentir los fatales efectos de este desórden, sino que, estando los ganados á su libertad en los viñedos durante el otoño, el invierno y parte de la primavera, son grandes los destrozos que causan en los plantones y áun en las cepas viejas, rompiendo muchos vástagos; la escasez de capitales, unida á la enormidad de los tributos, y por último, lo costosa que es la explotacion en este país, tanto por lo accidentado, cuanto por sus demas condiciones.

No es raro, pues, que el labrador, agobiado por tantas causas, abandone en muchos casos una porcion de terreno, despues deroturado, obligado ademas por la dificultad que encuentra de conducir á él los abonos que necesita, lo que podria lograrse en ciertos y determinados casos sin grandes desembolsos.

¡Qué necesidad se siente de crear bancos agrícolas, que arrancara al pobre labrador de manos del subido interes que le arruina y aniquila!

Si de estas consideraciones generales y comunes á otros muchos puntos, pasamos á particularizar los errores que envuelve el sistema de cultivo é industria aneja á la vid, muchos podríamos enumerar.

Baste hacer notar, entre otras cosas, que la plantacion en general es muy inmediata y que la desordenada no conviene; que se usan los abonos de cuadra, cuando los hay, y no se tiene en cuenta la composicion del terreno para deducir cuáles convendria más emplear, dándoles sustancias minerales más apropiadá á la produccion de que se trata; que no se hace uso de los hormigueros; que no se dan las vueltas de arado necesarias, ni las cavas que reclama este cultivo; que la poda se hace sin gran conocimiento, y en fin, que la recoleccion se efectúa precipitadamente y toda á la vez, resultando la mezcla de uvas maduras con otras que no lo están, y más tarde, cuando se trata de la elaboracion de los vinos, con elementos tan heterogéneos (si así se me permite llamar á los racimos verdes y maduros), es cuando se nota la gran imperfeccion que envuelve este sistema de recoleccion, tan generalizado desgraciadamente.

Respecto á la fabricacion de vinos, ya hemos visto que es imperfecta; pues al lado de los métodos rutinarios tan perniciosos, seguidos desde muy antiguo, existen costumbres tan arraigadas en el cosechero de esta region, que sería conveniente extirpar, introduciendo las mejoras necesarias.

En la actualidad, ya lo hemos dicho, se obtienen vinos de mediana calidad, siendo indudable que, cogiendo el fruto bien sazonado y elaborando los vinos con limpieza y esmero, por distinto sistema que el seguido, podrian obtenerse otros de bastantes buenas condiciones, tanto en calidad como en duracion.

El de algunas localidades, como el de Liébana, podria entonces equipararse con el mejor de Burdeos, así como el llamado *Tostadillo* podria pasar por un buen vino de Jeréz.

En la pisa y prensado hay mucho que corregir; sin que puedan por esto darse reglas generales, no procediendo á un detenido estudio, y circunscribiéndose á cada caso, uniendo los análisis químicos á los experimentos industriales, cuyo estudio no me ha sido posible hacer en tan corto plazo.

Excuso manifestar que los trasiegos, no sólo no se usan, sino que hasta se miran con alguna prevencion, lo cual hasta cierto punto es fundado, si se consideran las condiciones con que se elaboran sus vinos. Unos caldos extraidos de frutos en distintos grados de madurez, predominando en ellos la uva verde; que no han sido elaborados con la limpieza que requiere esta industria; que se han unido mostos fermentados á otros sin fermentar aún; que se les ha puesto en fermentacion en recipientes donde la influencia atmosférica ha tenido acceso; que se les interrumpe en su reaccion; que se les coloca al contacto del aire, ¿es posible que dejen de contener principios que el menor movimiento, cambio de temperatura ó accion del aire, pongan en actividad y produzcan la pérdida del vino? La separacion de las heces por medio del trasiego, es operacion importantísima; pero es necesario dejar que el vino pase por las dos fermentaciones primeras, llamadas tumultuosa la una, y lenta la otra (lo cual se verifica próximamente á los tres meses), y elegir, para verificar aquella operacion, un dia sereno y frio. El trasiego, que tiene por objeto quitar la *gliadina* ó fermento soluble, que así como obra sobre el azúcar del mosto como agente protector de la fermentacion alcohólica, desdoblándola en dos equivalentes de alcohól y en cuatro de ácido carbónico ($_2C^4H^6O^2 \times {}_4CO.^2$) cuando ya no tenga azúcar que desdoblar, obra sobre el alcohól, convirtiéndole en ácido acético, butírico ó láctico, segun las circunstancias. En el primer caso se aprovecha, porque es vinagre, y en los dos últimos hay que tirarlo, porque para nada sirve.

Si de estas consideraciones particulares á los trasiegos, pasáramos á otras, muy importantes tambien, recomendando las prácticas científicas que debian introducirse, sería este trabajo muy largo y hasta sin objeto, puesto que no es tampoco este fin el que se propuso la Direccion general del ramo, al mandarnos redactar la presente Memoria. Era sólo (y así creo lo habrán interpretado todos mis dignos compañeros) saber el estado actual de la industria vinícola en España.

Aunque ligeramente, ya he expuesto en este incorrecto trabajo cuanto puede decirse referente á ese punto de la provincia de Santander, que tan limitada tiene esta produccion; y si, á pesar de mis buenos propósitos para presentar este triste cuadro, no ha resultado bosquejado sino imperfectamente, no habrá sido por falta de deseos, sino más bien debido á mi insuficiencia,

por un lado, y por otro á la falta de medios para presentarle; pues ni cuento para ello con datos oficiales, ni he visitado personalmente esta parte de la provincia.

Voy á terminar, pues, extractando ligeramente las noticias que he podido adquirir, no sin grandes esfuerzos, respecto al consumo que se hace del vino que nos ha ocupado, sus precios y puntos de exportacion, para decir á continuacion cuatro palabras sobre los demas extremos que abraza el programa de premios de la Exposicion vinícola; pero antes de ello, voy á manifestar mi humilde opinion relacionada con la produccion de vino, condensada en estas pocas palabras: «Santander y su provincia no conseguirán nunca producir buenos vinos en grande escala; pero, en cambio, está llamada á mejorar los que se elaboran en el interior.»

En los pueblos de la parte occidental de la provincia, y especialmente en Santander, es muy solicitado el vino de Liébana, consumiéndose tambien en algunos pueblos limítrofes de Astúrias. Se empieza á ensayar sus exportacion á América.

Su precio, en la bodega, varía segun la calidad, desde 36 á 45 pesetas el hectólitro.

Las vías de comunicacion por donde se pueda trasportar cómodamente, partiendo desde Potes, punto céntrico de la comarca, son:

Por la carretera de tercer órden, de Paléncia á Tinamayor, que empalma en Puente-Ojedo, á un kilómetro de Potes, con la provincial, saliendo en esta forma:

1.° Desde Potes al puerto de mar, en la desembocadura del Deba, llamado Tinamayor, Bustio ó Unquera, se recorren 37 kilómetros.

2.° Desde Unquera puede ir por mar á Santander, ó, siguiendo por la carretera de Oviedo á Torrelavega, hasta la estacion del ferro-carril de la línea del Norte, se recorren 50 kilómetros.

Total, desde Potes á la estacion del ferro-carril de Torrelavega, 87 kilómetros, por excelente carretera.

3.° Desde Potes á la estacion del ferro-carril de Aguilar de Campóo, línea tambien del Norte, siguiendo la carretera de Tinamayor á Paléncia, recientemente terminada, hasta Cervera del Rio Pisuerga, y tomando aquí la provincial de Aguilar, se recorren 70 kilómetros próximamente.

Se puede colocar indistintamente en las estaciones de Torrelavega ó Aguilar de Campóo, porque las buenas vías de comunicacion permiten el trasporte en galeras ó carros hasta ambos puntos, desde Potes, y su porte hasta Torrelavega es de 4 á 5 pesetas hectólitro, y próximamente lo mismo hasta Aguilar, si se toma el camino opuesto.

Teniendo en cuenta que, bajo la denominacion de vino, no está comprendido sólo el zumo de la uva, y por otra parte los extremos que abraza el programa, voy á ocuparme, aunque ligeramente, de la sidra.

Este líquido fermentado, que se produce en regular escala en esta provincia, no tiene, sin embargo, todo el desarrollo de que es susceptible; el manzano se da perfectamente en casi toda ella, y podrian aprovecharse muchos eriales, y áun los límites de las heredades, para hacer grandes plantaciones de este frutal.

No sólo se hace aquí sidra de la manzana, sino que tambien se vinifica la pera, aunque predominando siempre la primera. Su fabricacion, que siempre es en pequeña escala, adolece de todos los defectos consiguientes á la ignorancia en que se halla sumido el labrador; no obstante, tengo noticias de existir alguno que otro que la fabrica en condiciones bastante buenas, aunque en pequeña cantidad, como sucede cerca de Guarnizo, donde obtiene el Sr. Rubio sidra de excelente calidad.

Respecto á la aplicacion de las orujos resultantes de la elaboracion de los vinos, ó sea la obtencion de aguardientes, no constituyen aquí verdadera industria; no obstante, se benefician aquellos lo mismo que los caldos, que los cosecheros se ven precisados á *quemar* porque amenazan *torcerse*.

La destilacion se verifica en alambiques ordinarios de una caldera y un serpentin sencillo.

Permítaseme que haga aquí mencion de la magnífica fábrica que, con el nombre «La primera en España,» poseen en Reinosa los Sres. Gutierrez, Casafont y compañía, donde se extraen alcohóles de granos y de patatas. Está perfectamente montada, pudiendo competir con las mejores de España y áun muchas del extranjero.

Extractaré unos ligeros apuntes referentes á ella.

Puede producir indistintamente, de granos ó patatas, 4.000 litros de espíritu fino de 96°, en el término de veinticuatro horas. Disminuyendo proporcionalmente la produccion del espíritu antedicho, puede hacer 4.000 litros de Ginebra de 20° en igual espacio de tiempo.

Tiene tres calderas de vapor con fuerza de 60 caballos, y una turbina de 16 para mover las ruedas que muelen los granos. Los demas artefactos, son movidos por máquina de vapor, y los granos que destilan proceden todos generalmente de Castilla. Los residuos de la destilacion se emplean en el engorde del ganado vacuno, en la actualidad, y antes en el de cerda.

Segun me han manifestado, piensan sus dueños darle aún mas amplitud.

Respecto á fábricas de cerveza, en la capital existen tres, que la elaboran sin grandes adelantos, mereciendo especial mencion *La Montañesa*, á cargo de Sr. Aprau, que envia sus productos al Certámen de Madrid. En lo general, puede asegurarse que las cervezas de este país son de mediana calidad; y sobre todo, en la época de mayor consumo, se bebe mucha sin concluir de fermentar. Actualmente, la casa de Matossi. Fanconi y compañía, ha encargado y está ya en construccion, una fábrica de la referida bebida, cuyos planos he tenido ocasion de ver, y promete estar montada con todos los adelantos modernos.

Como industria aneja á la de cervezas, fabrican tambien bebidas gaseosas de muy inferior calidad á las que salen de la fábrica especial establecida en esta ciudad por un inteligente farmacéutico, el Sr. García Herranz, quien la tiene muy bien montada, usando los aparatos continuos de J. Hermann Lachapelle.

Cuatro fábricas de licores contamos tambien en la capital, de las cuales tres, segun han anunciado, concurren con sus productos á la Exposicion vinícola de Madrid. Nada notable encierran que merezca mencionarse, no obstante obtener alguna de ellas productos de regular calidad, por lo que han merecido premio en diferentes Exposiciones.

Varios constructores de barriles existen en la capital, y uno en Liébana. En su mayoría, fabrican sus barriles con duelas verdes aún; de manera que, en muchos casos, se ha notado que las cubas comunican al vino un sabor especial, debido á la materia verde de la madera. Creo innecesario demostrar lo conveniente que sería prepararla de antemano. Y, ya que de envases me ocupo, no puede pasar inadvertida la magnífica fábrica que en Reinosa posee el Sr. D. Telesforo Fernandez Castañeda, de vidrio plano

y hueco, de donde proceden botellas, copas y otros artículos de superior calidad. Está la fábrica perfectamente montada, y merece el Sr. Castañeda, por su celo y asiduidad, el aplauso de todos; por más que, en la competencia, es algo desigual con la que existe en Gijon, cuya calidad de productos supera á la de Reinosa, principalmente en las botellas, que, por su desigualdad en grosor y temple, desmerecen mucho para los industriales de ésta, que necesitan cargarlas á alguna presion. Se trabaja activamente en ella, por evitar estos inconvenientes y obtener productos iguales á los de Gijon.

Respecto á conservas, comprendidas en la Seccion 3.ª, existen varias fábricas en Castro-Urdiales, Laredo, Santoña y Colindres, que elaboran escabeches de muy buena calidad, para cuya obtencion quitan la escama al pescado, se le sala y, despues de bien lavado y seco, se frie con aceite superior, empaquetándolo en barriles despues de frio; para su conservacion, se le echa su *caldo-cebo*, de excelente *vinagre*, con mezcla de agua en proporcion á la fuerza de aquel. Se exporta una gran cantidad para Madrid y otros puntos. El precio de venta varía mucho, pudiéndose decir que oscila entre 55 á 60 pesetas el barril.

No tengo noticias de que se haya publicado en esta provincia, y en aplicacion para ella, más libro ó folleto que la obra de Agricultura elemental, escrita por D. Augusto Lecanda; pero que, respecto á los puntos que nos han ocupado, no los trata sino dentro de los reducidos límites asignados á un curso elemental.

He terminado estos desaliñados apuntes: no abrigo la presuncion de que con ellos satisfaré los deseos de esa Comision vinícola, ni mucho ménos creo sean dignos de la notoria ilustracion de sus individuos, ni del importante objeto á que se destinan. No es mia toda la culpa; mas, por la que pueda caberme, suplico á tan digna Comision los juzgue con su distinguida benevolencia.

Santander 1.° de Marzo de 1877.—*Aurelio Lopez Vidaur.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 5.ª

Número de Ayuntamientos			110
— Pueblos que han concurrido			7
— Expositores			16
— Muestras remitidas			44
Premios: Afinacion		2	
— Perfeccion		6	
— Mencion		11	
Total		19	
Clasificadas con **X** (muestras)		18	44
Reprobadas		7	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	12'50	4'55	
Perfeccion	37'50	13'64	
Mencion	68'75	25'00	
Total premios	118'75	43'19	
Clasificadas con **X**	112'50	40'90	100'00
Reprobadas	43'75	15'91	

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

CLASE 2.ª

Apraiz (D. Anselmo).—Santander, **M.**
Arenal (D. Lino del).—Potes, **O.**
Caravés (D. Jacinto).—Turieño, **M, X.**
Colmenares y Villarroel (D. José de).—Potes, **M, X.**
Cosío (D. Clemente de).—Idem, **X.**
García (D. Martin).—Castro, **O.**
Linares (D. Enrique de).—Tama, **A.**
Linares y Argüelles (D. Juan).—Potes, **P.**
Oliver (D. Miguel).—Santander, **A, P, M, X, O.**
Rasilla y Garrido (D. José).—Santander, 3 **X.**
Roiz de la Parra (D. Pablo).—Frama, **P, M, O.**
Sociedad económica de Amigos del País.—Liébana, **P, M,** 3 **X,** 2 **O.**

CLASE 4.ª

Gutierrez, Casafont y compañía (Sres.)—Santander, 3 **M.**
Rasilla Garrido (D. José).—Idem, **X.**

CLASE 5.ª

Celis y Cortines (Sres.)—Santander, **P, X.**
Rasilla y Garrido (D. José).—Idem, **P,** 2 **M,** 6 **X, 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.*
Apraiz (D. Anselmo).	Cerveza alemana.	500	500	31'40
Arenal (D. Lino del).	Vino de Liébana.	»	»	»
Caravés (D. Jacinto).	Varias clases.	»	»	»
Celis y Cortines (Sres.)	Licores superfinos.	100	100	125
Idem.	Idem finos.	100	100	100
Colmenares y Villarroel (D. José).	Vino de Liébana.	»	»	»
Cossío (D. Clemente de)	Idem id.	»	»	»
García (D. Martin).	Idem id.	»	»	»
Linares y Argüelles (Don Juan).	Idem id.	»	»	»
Linares (D. Enrique).	Idem id.	»	»	»
Gutierrez, Casafont y compañía (Sres.)	Ginebra.	25550	25550	»
Idem.	Espíritu fino de 40° Cartier.	25550	25550	»
Idem.	Espíritu de cereales 40° Cartier.	12000	12000	90
Oliver (D. Miguel).	Vino tinto dulce.	»	»	76
Roiz de la Parra (Don Pablo).	Tinto natural de pasto.	150	130	45
Idem.	Clarete de Liébana añejo.	150	130	45
Idem.	Idem de la última cosecha.	150	130	41
Idem.	Idem más sencillo	150	130	»
Rasilla y Garrido (Don José).	Mistela.	»	»	178'40
Idem.	Espíritu de varios residuos.	»	»	130'20
Idem.	Anisado de vino.	»	»	130'20
Idem.	Vino moscatel.	»	»	178'40
Idem.	Idem blanco Nava del Rey.	»	»	130'20
Idem.	Idem tinto (criado Rioja).	»	»	107'65
Idem.	14 clases de licores	»	»	178'40
Idem.	5 idem id.	»	»	260
Sociedad Económica de A. P. (cosechero Don Luis del Arenal).	Vino tinto de Liébana.	50	40	45
Idem (id. D. Clemente Cossío).	Idem de Liébana.	140	100	45
Idem (id. D. Martin García).	Idem id.	55	42	45
Idem (id. D. Juan Linares).	Idem id.	100	80	45
Idem (id. D. Enrique de Linares).	Idem id.	90	75	45
Idem (id. D. Juan Colmenero).	Idem id.	200	180	45
Idem (id. D. Jacinto Caravés).	Idem id.	90	75	45

RESÚMEN.

Número de productos	33
Produccion anual	64.575
Existencias disponibles	64.422
Precio medio	93'98

FALTAN.

Datos de produccion	16
— cantidades	16
— precio	10

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Santander presenta pocos, pero excelentes ejemplares al concurso. El vino de Liébana, semejante á ciertos vinos de la region Oeste de Francia, es muy recomendable, y lo será tanto más, cuando los productores pongan en planta, para realizarlo, los procedimientos modernos. Una sola muestra de cerveza alemana no ha podido ser apreciada con exactitud, por las malas condiciones en que ha sido conservada. La licorería es esmerada, en Santander, aunque no presenta carácter propio; es recomendable una fabricacion de cognac que quisiéramos verla adquirir desarrollo en toda la region del Norte.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 1.° de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número de órden	1	2	3	4	5
Número del Catálogo	3916	3921	3923	3923	3923
Nombre del expositor	Caravés (D. Jacinto).	Linares (D. Enrique).	Oliver (D. Miguel)	Oliver (D. Miguel)	Oliver (D. Miguel)
Procedencia del producto	Potes y su partido.	Potes y su partido.	Santander (Bilbao)	Santander (Bilbao)	Santander (Bilbao)
Calidad del producto	Superior de pasto de Liébana.	Superior de pasto de Liébana.	Navarro de 1870.	Navarro de 1870.	Navarro de 1870.
DATOS DEL ANÁLISIS.					
Alcohól por 100 en volúmen	11'9	11'7	17'3	13'4	17'9
Gramos de carbonato sódico para saturar un litro	6'54	6'77	5'14	4'57	4'46
Gramos de glucosa por litro	2'08	Trazas.	29'00	24'07	29'50
Estudio de la materia colorante.					
Mármol y harina.. Sedimento	Cen. M. clar.	Cen. sucio.	Cen. clar. V. am.	»	»
Mármol y harina.. Líquido	Incoloro.	Incoloro.	Incoloro.	»	»
Coloracion por el borax	Rojo claro.	Rojo claro.	Am. V. pardo.	»	»
Idem por el carbonato sódico	Verd. V. am.	Verd. claro.	Am. V. verd.	»	»
Materia color. que predomina	OEnol.	OEnol.	OEnol. y œnox.	»	»
Extracto... Su descripcion	E. pastoso, con ojos; paredes de la cápsula, barnizadas de color amarillo acaramelado, con indicacion de materia colorante roja.	»	»	»	»
Extracto... Gramos por litro	24'30	»	»	»	»

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª y 5.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Miguel Oliver	Santander	Vino de Liébana	Medalla de afinacion.
		Blanco	Idem de perfeccion.
		Vino navarro	Diploma de mencion.
D. Enrique de Linares	Tama	Idem de Liébana de 1.ª	Afinacion.
Sociedad Económica de Amigos del País	Liébana	Idem id	Perfeccion.
		Idem id	Mencion.
D. Juan Linares y Argüelles	Potes	Tinto de Liébana	Perfeccion.
D. Pablo Roiz de la Parra	Frama	Añejo	Idem.
		Tinto id. de 1876	Mencion.
D. Anselmo Apraiz	Santander	Cerveza alemana	Idem.
D. Jacinto Caravés	Turieño	Vino de Liébana de 1.ª	Idem.
D. José de Colmenares y Villarroel	Potes	Idem id	Idem.
Clase 4.ª			
Sres. Gutierrez, Casafont y compañía	Santander	Espíritu de cereales de 40°	Mencion.
		Ginebra	Idem.
		Espíritu fino	Idem.
Clase 5.ª			
Sres. Celis y Cortines	Santander	Licores superfinos	Perfeccion.
D. José Rasilla y Garrido	Idem	Licor cognac	Idem.
		Rom	Mencion.
		Licor de menta	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.
Castro	»	»	»	»	1	1
Frama (Cabezon de Liébana)	»	1	1	»	1	3
Liébana	»	1	1	3	2	7
Potes	»	1	1	2	1	5
Santander	1	3	7	12	2	25
Tama de San Sebastian (Castro ó Cillorigo)	1	»	»	»	»	1
Turieño (Valle de Camaleño)	»	»	1	1	»	2
Totales	2	6	11	18	7	44

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobadas.	TOTAL.
2.ª	Añejo	»	1	»	»	»	1
	Blanco	»	1	»	1	»	2
	Cerveza	»	»	1	»	»	1
	Liébana (Vino de)	2	2	3	6	4	17
	Moscatel	»	»	»	1	»	1
	Navarro	»	»	1	»	»	1
	Tinto	»	»	1	2	2	5
4.ª	Alcohól	»	»	2	1	»	3
	Ginebra	»	»	1	»	»	1
5.ª	Anisete	»	»	»	1	»	1
	Café	»	»	»	1	»	1
	Ginebra	»	»	»	1	»	1
	Hendaya	»	»	»	1	»	1
	Licor cognac	»	1	»	»	»	1
	Idem de menta	»	»	1	»	»	1
	Licores finos	»	»	»	1	»	1
	Idem superfinos	»	1	»	»	»	1
	Marrasquino	»	»	»	1	»	1
	Noyó	»	»	»	1	»	1
	Rom	»	»	1	»	»	1
	Rosa	»	»	»	»	1	1
	Totales	2	6	11	18	7	44

PROVINCIA DE OVIEDO.

MEMORIA

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

Si examinamos las condiciones agronómicas que presenta Astúrias, se ve que, situada entre los 49° 57° y los 43° 57° de latitud N., puede dividirse desde luego, con relacion al cultivo, en tres zonas distintas: la caliente, ó de la costa; la templada, ó del interior, esencialmente formada por los valles y pendientes de no mucha altura, y la tercera, ó montañosa; zonas que, si distintas entre sí, están en rigor comprendidas en la sexta region agrícola, ó sea en la de los pastos. Así es que, comparados sus caractéres con los generales que se asignan á la region de la vid, salta á la vista, indudablemente, que no es el cultivo de la citada planta el más indicado para esta provincia.

Debido á lo accidentadísimo de su suelo y á las notables diferencias que la proximidad y considerable altitud de las multiplicadas ásperas montañas imprimen en las condiciones agrícolas de sus diferentes localidades, se encuentran algunas en que la produccion vinícola está á regular altura, como ocurre en la parte occidental de la provincia. hácia Cangas de Tinéo princi-

palmente; pero son aquellas tan limitadas, relativamente á la vasta extension que comprende Astúrias, que bien puede asegurarse que jamas este ramo de produccion podrá revestir el carácter de general en ella.

Consecuencia de esto, es la insignificante extension relativa que tenemos dedicada á la vid; pues, como digna de tenerse en cuenta, está reducida á los Concejos de Cangas de Tinéo, Tinéo, Ibias y Candamo, sobresaliendo entre ellos el primero, que contribuye en gran parte al surtido de Oviedo, en cuya capital es bastante estimado por sus buenas condiciones como vino de pasto, pues, cuando la fabricacion se hace esmerada, puede competir con el regular de Burdeos.

Cierto que la produccion, excepto en Cangas de Tinéo, es muy limitada; pero indudablemente pudiera dilatarse bastante más de lo que hoy está el viñedo en la provincia, pues es lo cierto que hace veinte años era notablemente más extenso; decrecimiento que, de entonces acá, ha dependido de la portentosa multiplicacion que adquirió hácia el año de 1853 el *oidium*, habiendo loçalidades, como en la de Candamo, donde estuvo amenazado de extinguirse por completo este ramo de riqueza, entonces allí de bastante importancia.

Ajenas á estos apuntes las causas que hayan podido favorecer el desarrollo del mencionado parásito *oidium tukeri*, así como los medios empleados para combatirlo, asunto que necesitaria un detenido estudio y antecedentes de que no nos es dado disponer, justo sería que nos ocupáramos de consignar todo lo relativo á la produccion actual; pero, áun el buen desempeño de este trabajo nos lo limita en gran manera la escasez de datos que de esta provincia se ha podido coleccionar, en cuanto al importante ramo que nos ocupa.

Partiendo, sin embargo, de los que nos han suministrado los Sres. D. Nicolás Suarez Canton y D. Severiano Pelaez Riego, administrador este último del Excmo. Sr. Conde de Toreno, ricos cosecheros de Cangas de Tinéo, á quienes citamos en prueba de reconocimiento, los cuales vienen dedicándose á la mejora de sus vinos por los procedimientos científicos que su ilustracion les sugiere; á continuacion ponemos la relacion que de las principales variedades de vid se cultivan en Astúrias.

Partido de Cangas de Tinéo: *Distrito municipal de idem y de Tinéo.*—Partido de Grandas de Salime: *Distrito municipal de Ibias.*

Nombre científico.	Nombre vulgar de la tribu.	Nombre científico de la variedad.	Nombre vulgar con que lo describen los tratados que hablan de la vid.	Nombre vulgar en Astúrias.
Oxicarp.	Agracera.	Soti.	De Soto.	Verdejo.
Albillo.	Dapsiles.	Racemossisima.	Albillo castellano.	Albarin blanco.
Albillo.	Dapsiles.	Maculata.	Tinto.	Albarin negro.
Albillo.	Dapsiles.	Mollissima.	Mollar.	Carrasco.
Albillo.	Dapsiles.	Liebaulti.	Tintilla.	Carrasquin.
Albillo.	Dapsiles	Bretonneria.	Ranè.	Negron ó Agudillo.
Apian.	Moscatel.	Moschata.	Moscatel menudo dorado.	Moscatel.
Bermasti.	Teta de vaca.	Gracilis.	Teta de vaca blanca.	Teta de vaca.

Partido de Pravia: *Distrito municipal de Candamo.*

Oxicarp.	Agracera.	Soti.	De Soto.	Verdejo.
Albillo.	Dapsiles.	Racemossisima.	Albilllo blanco.	Albarin blanco.
Albillo.	Dapsiles.	Mollísima.	Mollar.	Carrasco.
Albillo.	Dapsiles.	Bretonneria.	Ranè.	Negron ó Agudillo.
Apian.	Moscatel.	Moschata.	Moscatel menudo dorado.	Moscatel.
Bermasti.	Teta de vaca.	Gracilis.	Teta de vaca Claseca.	Teta de vaca.
Pergulan.	Ferrares.	Speciosa.	Ferrar blanco.	Redondal.

Si falta la primera materia, lógico es colegir que las numerosas industrias que de la vinícola se derivan, tengan aquí escasa representacion.

Sin embargo, viniendo á sustituir en gran parte á dicha industria agrícola la abundante, rica y espumosa sidra que se produce en este país, que parece ser la verdadera patria del Manzano (Malus), apuntaremos algunos particulares sobre ella.

Decimos la verdadera patria del manzano, porque no hay seguramente localidad en Astúrias en que deje de darse perfectamente tan precioso árbol; así es que constituye en ella un importante ramo de riqueza, y muy particularmente en los pintorescos y fértiles concejos de Villaviciosa, Oviedo, Suro, Gijon, Nava, Columga, etc., etc., que se dedican á la fabricacion en grande, de sidra. Fabricacion que, de poco acá, ha adquirido un importante desarrollo, dependiente en gran parte del considerable pedido hecho en estos últimos años, principalmente por nuestras provincias de Ultramar.

Recogidos los peros ó manzanas, verifican el pisado con grandes mazos de madera movidos á mano, y hacen el prensado en el antiguo lagar de huso, bien fijo ó movible, no siendo escasas tampoco las prensas conocidas aquí con el nombre de *apretones*, y que producen ciertamente un regular efecto útil. Redúcense á dos fuertes tornillos de madera, sólidamente fijos en el pavimento del lagar, que pudiéramos decir la platina del aparato, y que, llevando en su parte superior una fuerte viga atravesada por ellos, es la que ejerce la accion compresora, merced á dos tuercas que, tambien de madera, coronan respectivamente á los dos husos dichos, obligándola á descender sobre la masa acumulada.

Respecto á los detalles de fabricacion, creian antiguamente que una sidra era tanto mejor, cuanto mayor fuera el monton de manzanas de que procedia; pero hoy, afortunadamente, estas ideas van cambiando, y en lugar de hacer el prensado en conjunto de toda la cosecha, lo efectúan por tiempos, conforme la importancia de la misma, y segun el estado de maduracion de los frutos vaya exigiendo su periódica recoleccion y consiguiente estrujado. Y decimos afortunadamente, porque, esperando á tener toda la cosecha reunida en el lagar para verificar el prensado, si bien es cierto que con ello se conseguiria la maduracion de algunos

frutos que no lo estuvieran, haciéndolos perder el exceso de agua de vegetacion que le acompañara, merced á la gran temperatura desarrollada en la masa amontonada, no lo es ménos, en cambio, que ese considerable calor obraria tambien sobre los frutos sazonados, pudriendo algunos, alterando otros y constituyendo siempre gérmenes de fermentaciones secundarias, que ejercerian acciones perniciosas sobre la bondad del líquido fabricado.

Producido el mosto, lo conducen á toneles de una capacidad de 400 á 450 litros, en los cuales sufre la fermentacion tumultuosa, y en los que, segun la costumbre más general, pasa tambien la regular, con gran perjuicio de tan delicado líquido, hasta que, en la primavera siguiente, llega la época del consumo. Dicho se está que, en este caso, no proporcionan á la sidra ningun trasiego; pero no sucede lo mismo en la fabricacion esmerada, en que, sufrida la fermentacion tumultuosa en los toneles de que queda hecho mérito, trasiegan el líquido á otro de menor capacidad, ó bien lo embotellan directamente, obteniendo en este último caso la sidra que, por sus propiedades espumosas y azucaradas, denominan dulce; y en el primero, la más apreciada por los aficionados, y que no se embotella generalmente hasta la primavera siguiente á la de recoleccion.

Mencionar por lo demas las buenas cualidades digestivas de tan aromático como carbónico líquido, lo creemos fuera del caso; pero conste, sin embargo, que, en nuestra pobre opinion, no existe, entre la buena sidra y el tan renombrado Champagne, la inmensa distancia que algunos quieren suponer. La sidra asturiana, segun los fabricantes Sres. Velasco y compañía, de Gijon, mereció de los peritos franceses en la Cámara Sindical de Comercio de vinos del departamento del Sena, el siguiente lacónico, pero significativo informe: «España ha obtenido el primer premio por su sidra espumosa, habiendo llamado tan notablemente la atencion, que nunca encomiaremos bastante este producto.»

Oviedo 10 de Diciembre de 1876.—El Secretario, *Pedro Prado y Rubio*.—V.° B.°—El Comisario, *Francisco Mendez de Vigo*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

Número de	Ayuntamientos			76
—	Pueblos que han concurrido			5
—	Expositores			11
—	Muestras remitidas			14
Premios:	Afinacion	1		
—	Perfeccion	7		
—	Mencion	3		
	Total	11	}	14
Clasificadas con X (muestras)		2		
Reprobadas		1		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	10'00	7'14	
Perfeccion	70'00	50'00	
Mencion	30'00	21'43	
Total premios	110'00	78'57	} 100'00
Clasificadas con X	20'00	14'29	
Reprobadas	10'00	7'14	

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

CLASE 2.ª

Alvarez Buylla (D. Restituto).—Gijon, **A.**
Bueno y Canal (D. Domingo).—Cangas de Tinéo, **O.**
García (D. Joaquin Pío).—Villaviciosa, **P, M.**
Jove y Hevia (D. Plácido).—Cangas, **P.**
Menendez Canton (D. Jesús).—Oviedo, **P.**
M. Mora (D. J.)—Gijon, **P, M, X.**
Sierra y Quirós (D. Eduardo).—Grado, **M.**
Solares Martinez (D. José).—Gijon, **P.**
Suarez Canton (D. Nicolás).—Cangas de Tinéo, **X.**
Toreno (Sr. Conde de).—Idem, **P.**
Zarracina (D. Tomás).—Gijon, **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.*
Alvarez Buylla (Don Restituto).	Sidra.	42	42	27'77
Bueno y Canal (D. Domingo).	Vino tinto.	75	60	12'50
García (D. Joaquin Pío).	Varias clases.	»	»	»
García Rio (D. Francisco).	Tinto de Candamo.	»	»	58'90
Jove (Herederos de Don Gregorio).	Idem pasto de Campona.	100	»	70
Jove y Hévia (D. Plácido).	Vino tinto.	»	»	»
M. Mora (D. J.)	Idem de postre y espumoso.	»	»	»
Martinez Solares (Don José).	Sidra.	»	»	10
Menendez Canton (Don Jesús).	Idem.	850	244	37
Pelaez y Riego (D. Severiano), administrador del Conde de Toreno.	Vino de Cangas de Tinéo.	200	200	36'20
Pío García (D. Joaquin).	Sidra dulce espumosa.	1.000	»	125
Sierra y Quirós (Don Eduardo).	Vino tinto de pasto.	100	»	64
Idem.	Idem de Tinéo.	»	»	63'50
Solares Martinez (Don José).	Sidra.	»	»	»
Suarez Canton (D. Nicolás).	Vino tinto de pasto.	40	40	112
Toreno (Excmo. Sr. Conde de).	Idem id. id.	»	»	»
Zarracina (D. Tomás).	Sidra.	»	»	»
Velasco y compañia (Señores).	Idem.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	18
Produccion anual	2.407
Existencias disponibles	586
Precio medio	56'08

FALTAN.

Datos de produccion	10
— cantidades	13
— precio	7

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Oviedo presenta excelentes ejemplares de sidra y una muestra de vino muy notable, como vino de pasto, para aquella region, y de gran color, cosechado en Cangas de Tinéo; con la particularidad de haber mejorado en la instalacion, y el cual pueden tomar como modelo los demas productores, aunque sólo se propongan fomentar el propio consumo. Presenta otro expositor una muestra de vino espumoso recomendable.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 9 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excelentísimo Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número 1 de órden.—D. Jesús Mendez Canton.—Oviedo.
Producto.—Sidra superior.

Alcohól por 100 en volúmen	6'0
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de sidra	2'93
Gramos de glucosa por litro	1'62

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Restituto Alvarez Buylla	Gijon	Sidra de los Fueyos	Medalla de afinacion.
D. Joaquin Pio García	Villaviciosa	Idem dulce espumosa.	Perfeccion.
		Idem fuerte	Mencion.
D. José Solares Martinez	Gijon	Idem	Perfeccion.
D. Jesús Menendez Canton	Oviedo	Idem	Idem.
D. Plácido Jove y Hevia	Cangas	Vino tinto	Idem.
Sr. Conde de Toreno	Cangas de Tinéo	Idem id. de pasto	Idem.
D. Tomás Zarracina	Gijon	Sidra de Somió	Idem.
D. J. M. Mora	Idem	Vino espumoso	Idem.
		Idem de mesa	Mencion.
D. Eduardo Sierra y Quirós	Grado	Idem de Sierra de Tinéo	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.	Reprobadas.	TOTAL.
Cangas de Tinéo	»	2	»	2	1	5
Gijon	1	3	1	»	»	5
Grado	»	»	1	»	»	1
Oviedo	»	1	»	»	»	1
Villaviciosa	»	1	1	»	»	2
Totales	1	7	3	2	1	14

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobadas.	TOTAL.
2.ª	Sidra	1	2	»	»	»	3
	Idem dulce espumosa	»	1	1	»	»	2
	Vino de postre	»	»	»	1	»	1
	Idem de Sierra de Tinéo	»	1	1	»	»	2
	Idem espumoso	»	1	1	»	»	2
	Idem de pasto	»	2	»	1	1	4
	Totales	1	7	3	2	1	14

PROVINCIA DE LÚGO.

MEMORIA

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

El número de individuos comprendidos en la Seccion 1.ª de los estados remitidos por los Ayuntamientos de los pueblos vinícolas de la provincia, podria dar lugar á la creencia de que esta produccion era uno de los principales veneros de riqueza pública; pero, por desgracia, no es así; y este ramo, por más de que esté llamado á ocupar un puesto preferente en la agricultura, en la actualidad tiene un cultivo muy reducido, y áun pudiera decirse que abandonado, á consecuencia de los estragos ocasionados por el *oidium*, desde hace diez ó doce años en que apareció, ocasionando en aquella época el descepado de la mayor parte de los terrenos infestados, temiéndose que la viña desapareciera por completo; pero, con el auxilio del azufrado, aquellos efectos

han disminuido de un modo notable, suspendiéndose, no sólo la descepacion, de que tanto se ha abusado, sino que en algunas localidades han vuelto á hacerse nuevas plantaciones, las cuales, si bien no han reparado por completo las pérdidas, dan esperanzas de que así suceda en un breve plazo. Esta disminucion del cultivo, y muy principalmente la extremada division de la propiedad, es causa de que la mayoría de los individuos inscritos como productores de vino, apenas cuenten con la cantidad necesaria para su propio consumo; siendo preciso, para cubrir las necesidades locales, proveerse en los mercados de Castilla, con los que se mantiene un comercio muy activo.

La confeccion del vino se ejecuta por los mismos individuos que recolectan la uva, cualquiera que sea la cantidad que de ella dispongan, empleando los sistemas más rudimentarios de vinificacion, por cuya causa los productos que se obtienen son de mediana calidad, y únicamente vinos comunes tintos y alguno, aunque poco, blanco.

Sin embargo del atraso en que se encuentra la provincia en este importante ramo de la industria rural, no por eso deja de haber algunos individuos que, no sólo han introducido adelantos en la fabricacion y mejorado notablemente sus productos, sino que tambien fabrican, aunque en pequeña escala, vinos generosos, conocidos en el país con el nombre de *vino tostado*.

Las especies de uvas que con más interes se cultivan, aplicadas á la vinicultura, son la *Castellana*, la *Gallega* ó *Albarello* y la *Mouraton*; esta última es la más abundante en mosto, y al mismo tiempo la que da más coloracion al vino; los otras variedades que existen, si bien se aprovechan para la vinificacion, su principal objeto se reduce al consumo, por cuya causa están en una pequeña relacion con las anteriores.

La vendimia la hacen de una sola vez y en épocas fijas, sin cuidarse del estado de madurez del fruto y sin separacion de ninguna especie, trasportándolo desde la viña al lagar, en cestos de mimbre, ya sea á lomo ó en carros, segun lo permitan los caminos.

Este sistema, que ocasionaba grandes pérdidas de mosto durante el acarreo, va sustituyéndole en algunas localidades el empleo de cubetas ó tinas de madera, y en otras siguen con los mismos cestos de mimbre, pero embreados, que tambien evitan aquel inconveniente.

Al llegar la uva al lagar, tal como viene del campo, echan la destinada á producir los vinos tintos, en las tinas en que despues han de fermentar, y cuando se han llenado lo suficiente, y segun sus dimensiones, se ponen dentro uno ó dos hombres, que con los piés la trituran; sistema que, ademas de ser muy imperfecto, puesto que no es posible estrujar toda la uva, tiene el inconveniente de producir en algunas ocasiones accidentes desagradables, que con tanta facilidad sobrevienen con la atmósfera del ácido-carbónico que rodea á los obreros, una vez iniciada la fermentacion alcohólica.

A la fermentacion de los mostos que, como se sabe, es una de las operaciones más delicadas y difíciles de regularizar, tampoco se le da más importancia que á la recoleccion, y el único cuidado que con ellos se tiene, consiste en aplicar á los que han de dar vino tinto, la mayor cantidad de orujo y de escobajo, para que presenten mucho color y para que, por el exceso de tanino que les proporciona estas sustancias, puedan conservarse por algun tiempo más.

La fermentacion siempre tiene lugar al aire libre; y así que ha concluido, se tapan las tinas lo más herméticamente posible, enlodándolas con greda, ceniza ó una mezcla de las dos sustancias, permaneciendo cubiertas hasta que calculan se ha hecho el asiento, pasando despues el líquido claro á los toneles, donde ha de conservarse.

Para los vinos tintos, se utiliza tanto la uva blanca como la negra; y en este caso, las manipulaciones son iguales á las del vino tinto; para los blancos, la fermentacion se produce sin el contacto de los orujos y escobajos, á cuyo efecto se tritura la uva en el lagar, recogiéndose el mosto en las tinas de fermentacion, y por último, se prensa el orujo para que se desprendan los restos del jugo que pudiera contener, siguiendo las demas operaciones como se han indicado.

Otro vino blanco, llamado de *Lágrima*, suele hacerse con el mosto que se desprende de las uvas durante el acarreo, sin que se tengan en su confeccion más precauciones que la de ir separando éste á medida que llega á la bodega.

Con el vino generoso, llamado *vino tostado*, se tiene algun esmero en la elaboracion; por más de que, en general, no sea todo el que debiera ser.

La recoleccion de la uva, para este último, se efectúa en la misma época que para las anteriores, escogiendo la más madura y de mejor desarrollo, la que, colocándola sobre paja ó colgada al aire libre, para que se evapore cierta cantidad del agua de vegetacion, y cuando la consideran llegada al estado conveniente, que suele tardar uno ó dos meses, elaboran el vino con las mismas precauciones y sistema que para los anteriores.

Algunos suelen añadir agua á los orujos resultantes, para fabricar un vino de inferior calidad, llamado *Purrela* ó *Vinazo*; pero la mayoría lo utiliza para la destilacion, siendo esta la única clase de aguardiente que se produce en el país.

Para la destilacion existen algunos alambiques, que se han introducido en estos últimos años; si bien lo más general es hacerla en alquitaras con rejilla, para aislar el orujo del fondo de la caldera, sistema que lo sustituyen poniendo paja, para que evite la torrefaccion de aquel. Aunque semejante medio evita este inconveniente, tiene en cambio el de que, en su lugar, se tueste la paja y dé un resultado análogo al que se quiere evitar; por cuyo motivo es muy frecuente que los espíritus saquen el gusto empireumático que es consiguiente.

Los resíduos de la destilacion, sólo se les aprovecha como abono.

Para la fabricacion de vinagre sólo existe un industrial dedicado á este ramo, en el Ayuntamiento de Puebla del Brollon, y por los antecedentes de referencia que esta Secretaría ha podido adquirir, esta produccion no es practicada como industria propiamente dicha, y sólo se dedican á ella aquellos vinos que espontáneamente experimentan un principio de fermentacion acética, haciéndose inútiles para el consumo.

Su elaboracion está reducida á añadirle un poco del vinagre de mejor calidad que tienen, para que acelere la trasformacion acética lo más completa y pronta posible. Otros tienen unas tinajas de barro llamadas *Ambuas*, revestidas en su interior con una capa de pez comun, que sirve de madre para hacer y conservar exclusivamente el vinagre que consumen.

La Seccion 2.ª tiene aún ménos importancia que la anterior, ya por el escaso número de individuos inscritos, cuanto porque estas industrias no constituyen la base de un trabajo diario, y sí sólo un ramo del que se ocupan estos industriales en épocas determinadas, ó cuando directamente se les hace algun encargo, siendo frecuente tenerse que proveer de otras provincias, ó de los comerciantes ambulantes que recorren el país con esa mercancía.

La clase 13, que pertenece á esta Seccion, ha pasado inadvertida para algunos Ayuntamientos, como puede verse en los estados correspondientes, y otros han inscrito en ellos á todos los individuos que fabrican vinos y aguardientes, asignándoles á los primeros la uva como producto natural que sirve de materia prima á su fabricacion, y á los otros el orujo, que hace las mismas veces.

En los estados generales de la provincia, se ha incluido bajo esta misma forma, á los individuos de todos los Ayuntamientos, por más que algunos de ellos no lo hayan hecho.

La carencia absoluta en los ramos comprendidos en las tres Secciones siguientes, nos impide decir nada sobre el particular; si bien abrigamos la seguridad de que han de tomar gran desarrollo, el dia en que por fortuna se establezcan las granjas-modelos, donde se puedan adquirir los conocimientos prácticos de la industria rural y las aplicaciones de que son susceptibles muchos productos que hoy carecen de importancia, por no conocerse sus aplicaciones.

Los utensilios más generalmente usados en las bodegas, varían poco de los de otras provincias, y únicamente se diferencian en la nomenclatura con que se les conoce en la localidad, existiendo en la mayoría los siguientes:

El lagar.—Consistente en un rectángulo de madera de castaño ó roble, de tres á cinco metros de lado, y á un metro ó metro y medio de altura sobre el pavimento, encontrándose algunos, aunque pocos, de fábrica.

Las prensas que se utilizan son exclusivamente las de palanca de primer género, con un gran peso en su extremidad, que funciona por medio de un tornillo.

Cubetas, cubetes y *tinas.*—Tienen todas la forma de cono truncado; abiertas por su base menor, y recibiendo distintas clasificaciones, segun su respectiva capacidad; se utilizan para el acarreo de la uva, y dentro del lagar para pisar, fermentar y hacer los trasvases, segun la cantidad de mosto de que se dispone.

Cubas.—Sirven tambien para pisar, fermentar, y principalmente para conservar el vino. Su capacidad es de 300 á 600 litros, y su forma la de pipa, con una abertura á un costado, cuando llegan á tener de cabida los 600 litros.

Pilas.—Son unas tinas pequeñas, de fácil manejo aunque estén llenas, abiertas por su base mayor, que se aplican á los trasvases y á las manipulaciones del interior de la bodega.

Pipas.—Reciben este nombre las que tienen de 300 á 500 litros de cabida, y se utilizan para los trasportes en carro; cuando las cantidades son menores, se hacen en ódres, que son unos pellejos sin curtir.

Barcal.—Este útil se coloca debajo de las cubas, para recoger el líquido que pueda escurrir ó verterse: es de una sola pieza, de madera, de 0'50 á un metro de longitud, 0'25 á 0'50 de ancho y 0'10 de altura, hueco en su interior, con un vertedero en uno de sus extremos, y en el otro un asa para su más fácil manejo.

Embudos.—Son de madera, hoja de lata, mimbres embreados y algunos, aunque pocos, de cobre.

Las medidas son en general de barro, existiendo algunas de madera y muy raras de cobre, siendo su capacidad de un cuarto, medio, y un *cañado.*

Por último, el sistema de entivacion consiste en dos maderos colocados á lo largo de la bodega, sobre los que se pone una sola fila de cubas, acuñándolas con piedra ó madera. Suele encontrarse sustituido este sistema, si bien no es lo general, con fábrica de granito.

Lúgo 16 de Diciembre de 1876.— El Ingeniero Secretario, *Antonio Ulloa y Gimenez.*—V.° B.°—El Presidente, *Medina.*

APÉNDICE.

En la Memoria que hemos tenido el honor de someter á la deliberacion de la Junta de la Exposicion vinícola, se ha hecho presente la extremada division de la propiedad en esta provincia; la disminucion que ha experimentado la viticultora desde hace diez ó doce años, en que apareció el *oidium*, y la necesidad en que se encuentran los agricultores de confeccionar ellos mismos sus vinos, cualquiera que sea la cantidad de uva de que disponen.

Esto mismo sucede con la fabricacion de alcohóles, puesto que no hay, como en otras provincias, ninguna persona dedicada á adquirir los orujos y beneficiar este ramo de la industria agrícola; falta que hace que los productos que se obtienen sean de mediana calidad, y ademas obliga á los labradores á realizar por sí mismos la destilacion, ó á tener que abandonar el orujo á la putrefaccion, para utilizarlo únicamente como abono, perdiendo así una parte de las utilidades que pueden obtener de la viticultura.

Esta operacion que, como es sabido, no puede hacerse sin un aparato especial de destilar, induce á suponer que existen muchos de éstos en los distintos centros vinícolas; pero no es así, y su número es muy limitado; si bien una vez que sus dueños se han servido de ellos, los prestan á sus convecinos en cambio de otros servicios personales; ademas, en la época apropiada, recorren el país numerosos individuos, provistos de alquitaras, que vienen de otras provincias limítrofes, y que las alquilan á un módico precio.

Debe observarse que la ya referida extremada division de la propiedad hace indispensable, para que puedan subsistir la mayoría de los labradores, que éstos aprovechen todos y cada uno de los productos de que disponen, por insignificantes que sean; por cuya razon algunos municipios que se encuentran en estas condiciones, han tenido que incluir el mismo número de individuos en las clases 2.ª y 4.ª

La diferencia que se observa entre los inscritos en las relaciones locales, como fabricantes de vino generoso, conocido con el

nombre de vino tostado, y lo dicho en la Memoria, depende principalmente de que, si bien hay algunos que lo fabrican, es en muy pequeña cantidad y sólo algunas botellas para regalar, por la mucha estima en que se le tiene, ó con destino á su consumo particular, por cuya causa no se les puede considerar como tales fabricantes, á excepcion de los dos inscritos que se dedican á esta industria, como un ramo especial de especulacion.

No ménos escaso es el número de los que se consagran á la fabricacion de vinagre; pues, si bien es verdad que algunos hacen un poco, con los vinos que experimentan un principio de fermentacion acética, es exclusivamente para su consumo, y de ningun modo para la venta; por lo que sin duda los Ayuntamientos no los consideran como tales fabricantes; ademas, los vinagres que se venden son procedentes de Castilla, únicos estimados por su mayor grado de acidez.

Con respecto á la falta que se nota en la Seccion 2.ª, de las tinajas llamadas *Ambuas*, hay que advertir que no se fabrican en esta provincia, y las que existen han tenido precision sus dueños de adquirirlas en la de Orense, ó de la Coruña, que son los centros más próximos de fabricacion.

En cuanto á la interpretacion dada á la clase 12, Seccion 2.ª, esta Secretaría ha mandado rehacer los estados á los Ayuntamientos, segun se le previno; pero dicha interpretacion la habia hecho, fundada en que, si bien es verdad que la uva es siempre la materia prima para hacer el vino, no por eso deja de suceder que, en algunas provincias de España, haya industriales dedicados exclusivamente á este ramo, de los cuales unos adquieren la uva directamente, encargándose de todas las manipulaciones subsiguientes, y otros el mosto, no tan sólo de la localidad donde tienen establecida la industria, sino tambien de otras situadas á muchas leguas de distancia; por cuya razon, á los primeros fabricantes se les debe considerar como de materia prima la uva, no figurando por tanto en la clase 1.ª, mientras que los segundos crean una subdivision entre el agricultor que fabrica el mosto, incluyéndose en la referida clase 1.ª; siguiéndose de aquí que el fabricante de vino, adquiriendo como materia prima el mosto, debe ser incluido en la clase 2.ª y, como consecuencia, al tratarse de la clase 12, parecia natural hacer esta misma subdivision.

Las otras sustancias que pueden emplearse en la confeccion de los vinos, para su preparacion ó conservacion, si bien esta Secretaría comprende que deben ser incluidas en la misma clase 12, no ha podido hacerlo, por la costumbre tan generalizada de ocultar estas preparaciones, en la creencia de que son un secreto, sólo de ellos conocido.

Lúgo 16 de Febrero de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Antonio Ulloa y Gimenez*.—V.º B.º—El Presidente, *Medina*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			64
—	Pueblos que han concurrido		10
—	Expositores		101
—	Muestras remitidas		136
	Premios: Afinacion	2	
	— Perfeccion	8	
	— Mencion	23	
	Total	33	
	Clasificadas con **X** (muestras)	38	136
	Reprobadas	65	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	1'98	1'47	
Perfeccion	7'92	5'88	
Mencion	22'77	16'91	
Total premios	32'67	24'26	
Clasificadas con **X**	37'62	27'95	100'00
Reprobadas	64'35	47'79	

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

CLASE 2.ª

Alfonso (Doña Manuela).—Monforte, **O.**
Alvarez Bahamonde (D. José).—Idem, **X.**
Andrade (D. Andrés).—Idem, 4 **O.**
Arias (D. José).—Idem, **X.**
Bahamonde (D. Manuel).—Idem, 2 **O.**
Batallon Losada (D. Casiano).—Sárria, **O.**
Bonante (D. Ramon).—Monforte, **O.**
Carnero Losada (D. Manuel).—Panton, **X, O.**
Casanova (D. Cristóbal).—Puebla de Brollon, **P,** 2 **M.**
Casanova (D. Juan).—Monforte, **O.**
Castelo (D. Tomás).—Puerto Marin, **O.**
Conde (D Manuel).—Panton, **X.**
Cornide y Chao (D. Casto).—Monforte, **O.**
Cortiñas (D. Ricardo).—Idem, **O.**
Das-Goas Yañez (D. Andrés).—Sober, **A, P, M.**
Das-Gora (D. Pedro).—Monforte, 2 **O.**
Diaz Pepin (D. Juan).—Panton, **O.**
Diaz Varela (D. Manuel).—Monforte, **M.**
Fernandez (D. Agustin).—Bóveda, **O.**
Fernandez (D. Juan).—Idem, 2 **X.**
Fernandez (D. Ricardo).—Monforte, **O.**
Figueira (D. José).—Panton, **O.**
García Casares (D. David).—Monforte, **M.**
García Meilan (D. José).—Panton, **O.**
Garrido (D. Rafael).—Monforte, **O.**
Hermida (D. Juan).—Bóveda, **P.**
Ledo (D. Ignacio).—Monforte, **O.**
Ledo (D. Juan).—Idem, **X, O.**
Lopez (D. José).—Panton, **O.**
Lopez (D. Juan).—Idem, **O.**
Lopez Saco (D. Juan María).—Puertomarin, **O.**
Lopez Saco (D. Pedro).—Idem, **X, O.**
Lopez Uriz (D. Pedro) —Monforte, **X.**
Losada (D. Antonio).—Idem, **X.**
Luaces (D. Benito).—Panton, **O.**
Martinez (Doña Bernarda).—Idem, **O.**
Martinez Malandar (D. José).—Monforte, 2 **X.**
Mazaira (D. José).—Panton, **X.**
Mazaira (D. Manuel).—Quiroga, **O.**
Neira (D. Doroteo).—Sober, **A. X.**
Otero (D Melchor).—Idem, **X.**
Paradela (D. Domingo).—Quiroga, **X.**
Pardo Montenegro (D. Eduardo).—Valle de Oro, **P, M.**
Pedrido (D. Domingo).—Panton, **O.**
Peña (D. Manuel).—Bóveda, **M.**
Peñas (D. Lúcas).—Panton, **X.**
Perez Mendez (D. Alejo).—Sober, **M, O.**
Perez Mendez (D. Antonino).—Idem, **M.**
Perez Vilapedre (D. Felipe).—Idem, **P.**
Ponton (D. José).—Monforte, 2 **X.**
Prado (D. Juan de).—Bóveda, **O.**
Pumar (D. Antonio).—Monforte, **X.**
Quiroga (D. José).—Puertomarin, **O.**
Quiroga (D. Mariano).—Monforte, **M.**
Ramos (D. Ramon).—Bóveda, **O.**
Reguera Pardo (D. Manuel María).—Lúgo, **O.**
Rivera (D. Juan).—Puebla de Brollon, **P.**
Rivera (D. Manuel).—Bóveda, **X.**
Rodriguez (D. Manuel).—Puertomarin, **O.**
Rodriguez Balugo (D. Antonio).—Panton, **X.**
Rodriguez Balugo (D. Benito).—Idem, **M.**
Rodriguez Blanco (D. José).—Sober, 2 **M.**
Rodriguez de Castro (D. Manuel).—Monforte, **O.**
Rodriguez Franjo (D. Benito).—Idem, **O.**
Rodriguez Franjo (D. Joaquin).—Idem, **O.**
Rodriguez Gauguin (D. Francisco).—Idem, **O.**
Rodriguez Norreta (D. Eduardo).—Idem, **O.**
Rodriguez y Rodriguez (D. Juan).—Sober, **O.**
Romero (D. Domingo).—Puertomarin, **O.**
Sanchez (D. Juan).—Monforte, **M.**
Sanchez (D. Juan Benito).—Panton, **X.**
Sanchez (D. Tomás).—Monforte, 3 **X,** 2 **O.**
Somora (D. Camilo).—Panton, 2 **O.**
Somora (D. Demetrio).—Idem, **X.**
Somora (D. Pedro Juan).—Bóveda, **O.**
Somora Losada de Prado (D. Tomás).—Monforte, **M, X.**
Somoza (D. José).—Bóveda, **O.**
Soto Freyre (D. Manuel).—Panton, **M, X, O.**
Teijeiro (D. Francisco).—Lúgo, **O.**
Toirán (D. Tomás).—Bóveda, 2 **O.**
Valiña (D. José).—Panton, **O.**
Varela Somora (D. Angel).—Monforte, **X, O.**
Vazquez (D. José).—Panton, **X.**
Vazquez Pallares (D. José).—Idem, **X.**
Vigo (D. Manuel de).—Idem, **M.**
Villaverde de Limia (Sr. Marqués de).—Bóveda, **M, X,** 3 **O.**
Yañez Rivadeneira (D. Juan).—Monforte, **X,** 2 **O.**

CLASE 4.ª

Andrade (D. Andrés).—Monforte, **P.**
Das-Gora (D. Pedro).—Idem, **M.**
Fuente (D. Domingo de la).—Puebla del Brollon, **P.**
Garrido (D. Rafael).—Idem, **M.**
Lopez (D. José María).—Puertomarin, **X.**
Perez Mendez (D. Alejo).—Sober, **M.**
Perez Mendez (D. Antonino).—Idem, **M.**
Quiroga (D. Mariano).—Monforte, **X.**
Rodriguez (D. Genaro).—Puertomarin, **M.**
Soto Freyre (D. Manuel).—Panton, **X.**

CLASE 7.ª

Casanova (D. Cristóbal).—Monforte, **O.**
Casanova (D. Juan).—Idem, **O.**
Perez Mendez (D. Alejo).—Lugo, **X.**
Perez Mendez (D. José).—Sober, **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.*
Alfonso (Doña Manuela)	Vino tinto.	25	10	21
Alvarez Bahamonde (D. José).	Idem generoso blanco.	2	»	180
Andrade (D. Andrés).	Idem tinto natural	40	20	21
Idem.	Idem id. de pasto.	10	10	20
Idem.	Idem id. de uva castellana.	10	10	18'50
Idem.	Idem id. de id. id. y gallega.	7	7	18
Idem.	Aguardiente de orujo.	3	2	85
Arias (D. José).	Vino tinto natural de pasto.	40	5	21
Bahamonde (D. Manuel)	Idem id. id. de uva castellana.	15	»	20
Idem.	Idem id. id. de uva gallega.	12	»	21
Bahamonde (D. Ramon)	Idem id. id. de id. id. y castellana.	50	30	19
Batallon Losada (Don Casiano).	Idem id. id.	40	15	24
Carnero Losada (D. Manuel).	Idem id. id.	100	60	23
Idem.	Idem generoso blanco.	2	»	55'50
Casanova (D. Cristóbal).	Vinagre de vino.	»	»	»
Idem.	Vino natural de pasto tinto.	8	»	25
Idem.	Idem id. id.	10	10	24'50
Idem.	Idem id. id.	20	12	24'50
Casanova (D. Juan).	Idem id. id.	15	8	16'50
Idem.	Vinagre blanco de vino.	»	»	»
Castelo (D. Tomás).	Vino tinto natural de pasto.	15	10	21
Idem.	Aguardiente de orujo.	3	2	110
Castro (D. Manuel).	Vino tinto natural de pasto.	15	10	25
Conde (D. Manuel).	Idem id. id.	35	20	22
Cornide y Chao (Don Casto).	Idem id. id.	15	»	20'50
Cortiñas (D. Ricardo).	Idem id. id.	40	»	30
Das-Goas Yañez (Don Andrés).	Idem id. id.	40	30	17'50
Idem.	Idem id. id.	40	40	30'50
Idem.	Idem id. id.	60	50	29'50
Das-Gora (D. Pedro).	Idem id. id.	75	50	20
Idem.	Idem blanco id.	40	27	21
Idem.	Aguardiente de orujo.	5	3	70
Diaz Pepin (D. Juan).	Vino tinto natural de pasto.	30	20	22
Diaz Varela (D. Manuel)	Idem id. id.	40	25	21
Fernandez (D. Agustin)	Idem id. id.	60	20	21
Fernandez (D. Juan).	Idem id. id.	100	60	21
Idem.	Idem id. id.	50	40	21
Fernandez (D. Ricardo)	Idem id. id.	12	4	21
Figueira (D. José).	Idem id. id.	60	40	21
Fuente (D. Domingo de la).	Aguardiente de orujo.	3	3	70
García Casares (D. David).	Vino tinto natural de pasto.	120	30	21
García Meilan (D. José).	Idem id. id.	40	25	22
Garrido (D. Rafael).	Idem id. id.	12	7	20'50
Garrido (D. Rafael).	Aguardiente de orujo.	2	2	70
Hermida (D. Juan).	Vino tinto natural de pasto.	20	10	25
Yañez Rivadeneira (Don Juan).	Idem id. id.	20	10	20
Idem.	Idem id. id.	30	20	18'50
Ledo (D. Ignacio).	Idem id. id.	10	»	20
Ledo (D. Juan).	Idem id. id.	50	40	21
Idem.	Idem blanco id.	2	2	40
Lopez (D. José).	Idem tinto id.	30	15	19'50
Idem.	Aguardiente de orujo.	7	»	80
Lopez (D. Juan).	Tinto de San Andrés.	»	»	»
Lopez Saco (D. Juan María).	Vino blanco natural de pasto.	25	18	22
Idem.	Idem tinto id.	30	20	21
Lopez Saco (D. Pedro).	Idem id. id.	»	»	»
Lopez Uriz (D. Pedro).	Idem id. id.	8	5	21
Losada (D. Antonio).	Idem id. id.	12	4	21
Luaces (D. Benito).	Idem blanco id.	3	»	35
Martinez (Doña Bernarda).	Idem tinto id.	70	50	23
Martinez Malandar (Don José).	Idem id. id.	15	15	19'50
Idem.	Idem id. id.	30	15	16'50
Mazaira (D. José).	Idem id. id.	40	20	21
Mazaira (D. Manuel).	Idem id. id.	25	20	28
Neira (D. Doroteo).	Idem id. id.	40	40	21
Idem.	Idem blanco id.	»	»	21
Otero (D. Melchor).	Idem tinto natural de pasto.	20	20	16'50
Paradela (D. Domingo).	Idem id. id.	35	20	21
Pardo Montenegro (Don Eduardo).	Idem id. id. y blanco.	»	»	»
Pedrido (D. Domingo).	Idem id. id.	30	15	22'50
Peña (D. Lúcas).	Idem id. id.	40	25	24'25
Peña (D. Manuel).	Idem id. id.	30	»	21
Perez Mendez (D. Alejo)	Idem id. id.	80	70	25
Idem.	Idem blanco id.	15	10	55'50
Idem.	Aguardiente de orujo.	3	2	118
Idem.	Vinagre blanco de vino.	»	»	»
Perez Mendez (D. Antonino).	Vino tinto natural de pasto.	20	20	16'50
Idem.	Aguardiente de orujo.	4	2	75
Perez Mendez (D. José).	Vinagre tinto de uva.	»	»	»
Perez Vilapedre (Don Felipe).	Vino tinto natural de pasto.	50	40	35
Ponton (D. José).	Idem id. id.	30	20	21
Idem.	Idem id. id.	15	15	21
Prado (D. Juan de).	Idem id. id.	50	30	19
Pumar (D. Antonio).	Idem id. id.	13	3	20
Quiroga (D. José).	Idem id. id.	25	15	18
Quiroga (D. Mariano).	Idem id. id.	20	»	21
Idem.	Aguardiente de orujo.	3	2	76
Ramos (D. Ramon).	Vino tinto natural de pasto.	60	50	21
Reguera y Pardo (Don Manuel María).	Idem blanco id.	3	»	24'50

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Rivera (D. Juan).	Vino tinto natural de pasto.	12	8	32
Rivera (D. Manuel).	Idem id. id.	50	20	23'50
Rodriguez (D. Genaro).	Aguardiente de orujo.	5	3	110
Rodriguez (D. Manuel).	Vino tinto natural de pasto.	20	15	22
Rodriguez Balugo (Don Antonio).	Idem id. id.	55	40	21
Idem.	Idem id. id.	45	28	21
Rodriguez Balugo (Don Benito).	Idem id. id.	»	»	»
Rodriguez Blanco (Don José).	Idem blanco lágrima.	10	3	45
Idem.	Idem tinto natural de pasto.	80	60	22
Rodriguez de Castro (D. Manuel).	Idem id. id.	»	»	»
Rodriguez Franjo (Don Benito).	Idem id. id.	23	4	21
Idem.	Idem id. id. uva castellana.	»	»	21
Rodriguez Franjo (Don Joaquin).	Idem id. id.	»	»	»
Rodriguez Gauguin (Don Francisco).	Idem id. natural de pasto.	23	15	20
Rodriguez Norreta (Don Eduardo).	Idem id. id.	25	15	21
Rodriguez Rodriguez (D. Juan).	Idem id. id.	40	20	21
Rodriguez Vilariño (Don Lorenzo).	Idem id. id.	60	50	22
Romero (D. Domingo).	Idem id. id.	12	7	19
Sanchez (D. Juan Benito).	Idem id. id.	40	30	21'50
Sanchez (D. Juan).	Idem id. id.	20	4	21
Sanchez (D. Tomás).	Idem id. id.	20	5	21
Sanchez (D. Tomás).	Vino tinto natural de pasto.	12	»	20
Idem.	Idem id. id. de 3 años.	»	2	32
Idem.	Idem id. id. de 2 idem.	»	3	30
Idem.	Idem id. id.	20	15	21
Somora (D. Demetrio).	Idem id. id.	60	40	21
Somora Gayoso (D. Camilo).	Idem blanco rosete ó lágrima.	6	»	55'50
Idem.	Idem tinto natural	60	40	22'50
Somora (D. Pedro Juan)	Idem id. id.	80	60	21
Somora (D. Tomás).	Idem id. id.	60	40	21
Somoza (D. José).	Idem id. id.	30	20	19'50
Somoza Losada (D. Tomás).	Idem id. id.	25	15	20
Soto Freyre (D. Manuel)	Idem id. id.	50	40	21
Idem.	Idem blanco id.	4	»	23
Idem.	Aguardiente de orujo.	3	2	118
Teijeiro (D. Francisco).	Vino tinto de pasto	20	»	22'50
Toirán (D. Tomás).	Idem id. id.	40	40	23'50
Idem.	Idem blanco id.	80	30	22
Valiña (D. José).	Idem tinto id.	60	40	24
Varela Somora (D. Angel)	Idem id. id.	40	25	42
Idem.	Idem generoso blanco.	8	6	55'50
Vazquez (D. José).	Idem tinto natural de pasto.	25	20	19'50
Vazquez Pallarez (Don José).	Idem id. id.	30	20	21
Vigo (D. Manuel de).	Idem id. id.	60	40	21
Villaverde de Limia (Señor Marqués de).	Idem id. id.	»	»	37'18
Idem.	Idem tostado.	»	»	510
Idem.	Idem tinto natural de pasto.	36	20	25

RESÚMEN.

Número de productos	136
Produccion anual	3.683
Existencias disponibles	2.195
Precio medio	32'54

FALTAN.

Datos de produccion	16
— de cantidades disponibles	31
— de precios	10

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Lúgo presenta, en general, vinos de inferior calidad, por el abandono en la vinificacion. Son aplicables á ella las observaciones que tengo el honor de exponer, con relacion á la provincia de Orense; y, como en todas las del Norte, sus vinos de pasto tienen gran porvenir para el consumo del país, siempre que á ellos se aplique el sistema que á sus similares de la vecina Francia. Sean de ello buena prueba los ejemplares que han merecido recomendacion especial del Jurado.—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 2.ª Y 4.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
	Clase 2.ª		
D. Andrés Daz-Goas Yañez	Sober	Tinto de pasto	Afinacion.
		Idem	Perfeccion.
		Idem	Mencion.
D. Doroteo Neira	Idem	Blanco	Afinacion.
D. Cristóbal Casanova	Puebla del Brollon	De pasto	Perfeccion.
		Tinto de pasto de 1.ª	Mencion.
		Idem id. de 2.ª	Idem.
D. Juan Hermida	Bóveda	Tinto de pasto	Perfeccion.
D. Eduardo Pardo Montenegro	Valle del Oro	Vino tinto	Idem.
		Idem blanco	Mencion.
D. Felipe Perez Vilapedre	Sober	Tinto de pasto	Perfeccion.
D. Juan Rivera	Puebla del Brollon	Idem	Idem.
D. Manuel Diaz Varela	Monforte	Idem	Mencion.
D. David García Casares	Idem	Idem	Idem.
D. Manuel Peña	Bóveda	Idem	Idem.
D. Alejo Perez Mendez	Sober	Idem	Idem.
D. Antonino Perez Mendez	Idem	Idem	Idem.
D. Mariano Quiroga	Monforte	Idem	Idem.
D. Benito Rodriguez Balugo	Panton	Idem	Idem.
D. José Rodriguez Blanco	Sober	Idem	Idem.
		Lágrima	Idem.
D. Juan Sanchez	Monforte	Tinto de pasto	Idem.
D. Tomás Somora Losada de Prado	Idem	Idem	Idem.
D. Manuel Soto Freyre	Panton	Blanco	Idem.
D. Manuel de Vigo	Idem	Tinto de pasto	Idem.
Sr. Marqués de Villaverde de Limia	Bóveda	Tostado	Idem.
	Clase 4.ª		
D. Andrés Andrade	Monforte	Aguardiente de orujo	Perfeccion.
D. Domingo de la Fuente	Puebla del Brollon	Idem id	Idem.
D. Pedro-Da-Gora	Monforte	Idem id	Mencion.
D. Rafael Garrido	Puebla del Brollon	Idem id	Idem.
D. Alejo Perez Mendez	Sober	Idem id	Idem.
D. Antonio Perez Mendez	Idem	Idem id	Idem.
D. Genaro Rodriguez	Puertomarin	Idem id	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.
Bóveda	»	»	2	3	8	13
Lúgo	1	1	2	4	5	13
Monforte	»	3	9	17	26	55
Panton	»	»	3	11	13	27
Puebla del Brollon	»	1	»	»	»	1
Puertomarin	»	»	1	2	9	12
Quiroga	»	»	»	»	1	1
Sárria	»	»	»	»	1	1
Valle del Oro	»	1	1	»	»	2
Sober	1	2	5	1	2	11
Totales	2	8	23	38	65	136

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco (Vino)	1	»	2	2	6	11
	Lágrima	»	»	1	»	»	1
	Tinto	1	6	14	31	56	108
	Tostado	»	»	1	1	»	2
4.ª	Aguardiente	»	2	5	3	»	10
7.ª	Vinagre	»	»	»	1	3	4
	Totales	2	8	23	38	65	136

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	2971	Casanova (D. Cristóbal).	Puebla de Brollon.	De pasto tinto, á 25 pesetas hectólitro.	11'9	5'13	4'42	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento, ampuloso: materia colorante roja con fajas.	19'30	Terrosas.	3'00	I. Clor. y silic. Ab.—Sulf. y fosf. Reg.—Pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Ind.
2	2971	Idem.	Idem.	De id. id. á 24'50 id.	11'9	5'36	4'45	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	2971	Idem.	Idem.	Vino de pasto tinto.	11'7	5'75	4'91	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
4	2978	Daz-Goas (D. Andrés).	Sober.	Idem id. á 30'50 pesetas hectólitro.	11'9	5'30	4'84	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
5	2978	Idem.	Idem.	Idem id. á 29'50 id.	10'8	8'11	4'76	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
6	2978	Idem.	Idem.	Idem id. á 17'50 id.	8'9	4'92	3'30	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
7	2980	Diaz Varela (D. Manuel).	Monforte.	De pasto tinto.	11'7	5'25	3'16	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo violácea, con fajas muy marcadas.	18'24	Terrosas.	2'10	I. Sulf. fosf. clor. y silic. Ab.—Cal. Reg.—Pot. y magn. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
8	2985	García Casares (D. David).	Idem.	Idem id.	8'8	5'11	4'73	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
9	2988	Hermida (D. Juan).	Bóveda.	Idem id. de 2 años.	8'8	4'87	4'80	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Pardo—V. roj.	Pardo. —V. roj.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ligeramente ampuloso: materia colorante roja intensa, con fajas muy marcadas	19'40	Terrosas.	2'60	I. Fosf. M. ab.—Clor. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Cal. Poco.—Pot. y magn. Ind. II. Fosf. y ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Ind.
10	3002	Neira (D. Doroteo).	Sober.	Idem blanco.	13'5	6'01	3'28	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	25'20	Gris pulv.	2'70	I. Fosf. y clor. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Pot. cal y magn. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Poco.
11	3007	Peña (D. Manuel).	Bóveda.	Idem tinto.	7'8	6'06	2'84	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
12	3008	Perez Mendez (D. Alejo).	Sober.	Idem id.	8'7	6'17	4'48	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
13	3009	Perez Mendez (D. Antonio).	Idem.	Idem id.	7'8	5'73	4'26	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
14	3010	Perez Vilapedre (D. Felipe).	Idem.	Idem id.	10'5	4'34	5'05	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	3015	Quiroga (D. Mariano).	Monforte.	Idem id.	9'7	5'52	4'12	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
16	3018	Rivera (D. Juan).	Puebla del Brollon.	Idem id.	10'7	6'06	4'42	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
17	3022	Rodriguez Balugo (D. Benito).	Panton.	Idem id.	9'7	5'73	3'35	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante rojo violácea, con fajas muy marcadas.	13'54	Ocreosas.	2'44	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. y cal. Reg.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
18	3023	Rodriguez Blanco (D. José).	Sober.	Idem id.	9'4	4'68	5'95	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
19	3023	Idem.	Idem.	Vino generoso denominado Lágrima.	12'7	6'32	Trazas.															
20	3032	Sanchez (D. Juan).	Monforte.	De pasto tinto.	11'6	5'84	3'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
21	3040	Somoza Losada (D. Tomás).	Idem.	Idem id.	10'7	5'41	3'63	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
22	3041	Soto Freyre (D. Manuel).	Panton.	Idem blanco.	13'3	7'03	4'54	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	24'70	Blanquecinas pulv.	2'30	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
23	3048	Vigo (D. Manuel de).	Idem.	Idem tinto.	10'5	5'75	5'89	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
24	3050	Villaverde (Sr. Marqués de).	Quiroga.	Vino generoso llamado Tostado.	15'6	5'36	4'57	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ligeramente pastoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	34'10	Terrosas.	2'40	I. Fosf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Sulf. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Ind.

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 7,8 á 8	2	De 4,34 á 5. . .	4						
8 á 9	4					De 13,54 á 20....	4		
9 á 10	3	5 á 6. . .	13					De 2,10 á 3..	6
10 á 11	5	6 á 7. . .	5	OEnolina.....	20				
11 á 12	6					20 á 30....	2		
12 á 13	1	7 á 8. . .	1					3 á 4..	1
13 á 14	2								
15 á 16	1	8 á 9. . .	1			30 á 40 ...	1		
Suma.....	24	*Suma*.....	24	*Suma*.....	20	*Suma*.....	7	*Suma*.....	7

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PROVINCIA DE LA CORUÑA.

MEMORIA

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

La provincia de la Coruña, situada á N. O. de la Península, y colocada dentro del paralelo 43° de latitud, es excesivamente accidentada; y si bien estos accidentes no son de gran importancia, pues no se halla atravesada por cordillera alguna de primer órden, las ramificaciones de éstas la presentan dividida en numerosos y apretados valles, de reducidas dimensiones. Consecuencia de esto es tambien que se halle surcada por gran número de corrientes, todas ellas de pequeño curso. Limitando con el Océano una gran parte de su perímetro, se halla por esto expuesta á los récios é impetuosos temporales, que con tanta frecuencia se desarrollan en esta region; por cuya causa se presentan, como más favorables al cultivo de la vid, los terrenos de los valles, abrigados en lo posible por las vertientes que los limitan. Nace de aquí la idea, que en el país se tiene, de asimilar, con la de rio, la de region vinícola.

Escasísima, sin embargo, es dicha produccion en esta provincia; pues, aparte de la causa que acabamos de apuntar, se presenta otra, acaso de mayor importancia, la temperatura. Por la latitud á que la provincia se halla, los calores del estío no adquieren nunca gran intensidad; y, si bien es cierto que á mayores latitudes se cultiva la vid y con resultados ventajosos, se debe á que dichos países se encuentran más al interior del continente, y como tales, las temperaturas alcanzan mayores extremos. A pesar de estas circunstancias desfavorables, se cultivaba la vid con buenos resultados en muchos puntos, donde hoy apenas se conoce como verdadera produccion, conservándose solamente, por recreo, alguna parra; tales son los distritos bañados por el rio *Tambre*, al desembocar, en Noya, en el Océano; los que están inmediatos al *Callas*, distrito de Corcubion, antes de unirse al *Pindo;* Camariñas, en las orillas del rio del *Puerto;* el *Mera*, que hace sentir sus efectos á los distritos de Abejondo, Cambre, Oza, parte del de Carral, y áun de Oleiras, distritos todos en los que, si no era la única produccion, tenia en ellos gran importancia, hasta que, invadidos por el *iodium*, obligó á los agricultores á arrancar las cepas y dedicar el terreno á cultivos que no hicieran ilusorios sus desvelos, perdiendo ademas el capital empleado. En idéntico caso se encuentra el país conocido con el nombre de la Mariña de Betanzos, por cuyo territorio corren el *Mandeo* y el *Eume*, regando los distritos de Betanzos, San Pedro de Oza, Paderne, Castro, Puentedeume, Sada, Ares, Jene y Cabanas, en donde existen aún propietarios que recogen pequeñas cosechas, suficientes á evitarles el ir á otros mercados en demanda de este artículo. El rio *Jubia*, en su parte confinante con el Ferrol, distritos de Ferrol, Neda y Mugardos, tambien conserva terrenos dedicados á esta produccion, pero en ménos escala que los anteriores; y por último, el rio *Mera*, que desemboca en Santa Marta de Ortigueira, tambien tenia algunos viñedos en la parroquia que toma el nombre del rio que la baña; los que, abatidos por el *oidium*, no queda de ellos más que el recuerdo.

En resúmen, no hay más terrenos dedicados al cultivo de la vid, que los que no sirven para otra cosa, por ser pedregosos, ó porque su pendiente hace imposible el acceso de las yuntas; y sólo en la cuenca del Ulla y Ledesma es donde existe mayor extension de terrenos ocupados con vides, ya sea porque hubiera mayor número de plantaciones en este distrito, ó ya porque,

merced al azufre, siguen cogiendo alguna cosecha: sin embargo de la gran extension de terreno que riega el primero de los mencionados rios, no corresponden á esta provincia más que una mitad, por ser en su mayor parte divisorio, entre ésta y la de Pontevedra, bañando sólo sus aguas los distritos de Touro y Boqueijon (llamados Ulla Alta), Vedra, Dodro, Son, Padron, Boiro, Puebla, y Rianjo.

Hecha esta ligera descripcion de las localidades de esta provincia, en las cuales aún existe alguna produccion vinícola, aunque muy escasa, no entraremos en comentarios sobre los datos pedidos á los Ayuntamientos en la circular de 14 de Octubre último, por la Direccion general de Agricultura, Industria y Comercio, recibidos en esta Secretaría; porque arrojan tan poca luz sobre el asunto que nos ocupa, que nos creemos relevados de ello. Datos que se acompañan, y que, á pesar de las enérgicas y repetidas órdenes de este Gobierno de provincia, no se han recibido á su debido tiempo, por cuya causa no ha podido cumplirse este servicio en la época prefijada por la Superioridad. Pasemos, por tanto, á dar una idea, siquiera sea ligera, del cultivo de la vid en esta comarca, y de la vinificacion.

Cultivo de la vid.

Terrenos.—Sabemos que grandes y hermosas plantaciones de viñedos, existen en terrenos agrícolas de muy diversas clases; por esto los agrónomos que del estudio de esta planta se han ocupado, convienen en que se cultiva bien en casi la totalidad de los terrenos; los dedicados á ella en esta provincia, son en su mayor parte arcillosos, alguno de acarreo, y el subsuelo, bastante próximo siempre, está constituido por roca impermeable.

Variedades.—El estudio de la variedad que más conviene á las condiciones climatológicas de un pais cualquiera, es de tal importancia, que el éxito de los productos no depende, por regla general, más que de una buena eleccion de ellos. Decimos esto, porque acaso una de las causas de la mala calidad de los productos vinícolas de esta region, depende precisamente de las variedades que en la misma se cultivan, importadas en su mayor parte de climas meridionales, variedades que no encuentran en este el suficiente número de calorias, necesario para la perfecta formacion del fruto, falto aquí de glucosa y otros principios inmediatos, tan indispensables para la buena constitucion de un vino.

Las variedades que se cultivan más generalmente, son de uva blanca, conocidas con los nombres de *Albarella* y *Laureira*. Cultívase tambien algo de uva tinta de muy poco color, que lleva el nombre de *Lobal*; sin embargo, la diversidad de variedades es muy grande, habiendo un propietario en Boqueijon quien, por medio de siembras sucesivas, ha llegado á obtener tal multiplicidad de ellas, que apenas tiene una docena de cepas iguales.

Cultivo.—La forma que se da á la cepa, es alta y con *rodrigon*, porque la excesiva humedad de la tierra perjudicaria al fruto si se hallase en contacto con ella, por lo cual los viticultores adoptan más generalmente la formacion de emparrados, que, si en el campo son bajos, los que hay en los caminos y corrales son tan altos, que puede transitarse bajo de ellos con carros cargados, sin la menor dificultad.

El método seguido en la poda, es el que se conoce con el nombre de *vara* y *pulgar*, efectuándose, por término general, de Octubre á Diciembre, ó sea recien cogida la cosecha, aunque algunos propietarios la retrasan hasta el mes de Febrero.

Labores.—En la época comprendida de Diciembre á Marzo, se le da una fuerte cava, para la que se emplea una azada de dos largos picos, que remueve y esponja la tierra con perfeccion. Al tiempo de la floracion, que es por lo general á mediados de Junio, se da otra labor de azada, no tan fuerte como la primera.

Desde que el *oidium* invadió las plantaciones, se azufran con aparatos de fuelle de distintas clases, tres veces por cosecha, ó más si la epidemia se presenta con gran intensidad, empleando para esta operacion las mañanas de rocío, antes de que lo disipe el calor del sol.

Suelen, en esta provincia, á la par que cultivan la *vid*, intercalar otras plantas forrajeras, en la época en que la vegetacion de la vid está desnuda, circunstancia que nos parece algun tanto perjudicial para el buen resultado del cultivo.

Abonos.—Comunmente se emplea la Anlaga (Ulex europea), llamada en este país Tojo, ya traido directamente del monte á la viña, ó bien, más ó ménos descompuesto por el tránsito, en los corrales y caminos, se deposita en el campo en la época de la poda, y se le envuelve al tiempo de efectuar la primera cava.

CUADRO DE LA PRODUCCION VINÍCOLA.

PARTIDOS JUDICIALES.	Número de hectáreas plantadas de viñedo. — *Hectólitros.*	Producto medio por hectárea. — *Hectólitros.*	Producto total en año ordinario. Blanco. — *Hectólitros.*	Producto total en año ordinario. Tinto. — *Hectólitros.*	Precio medio del hectólitro. Blanco. — *Pesetas.*	Precio medio del hectólitro. Tinto. — *Pesetas.*	EXPORTACION.
Betanzos	34	22'08	»	768	»	29'70	Ninguna.
Coruña	10'50	29'44	268'44	»	29'60	»	»
Ferrol	14	29'44	102'40	288	34'70	34'70	»
Noya	3'48	77'28	44'80	124	18	15'50	»
Padron	27	40'32	229	993	18'75	17'50	»
Puentedeume	30	7'36	5'44	217	15'50	22	»
Santiago	55'65	25'10	768	1.600	22	17	»
	204'63	33'00	1.418'08	3.990	23'09	22'77	»

Vinificacion.

En los primeros dias del mes de Octubre, por lo general, suele verificarse la vendimia en este país, trasladando el fruto en tinas de madera á los lagares, en los cuales se pisa la uva, sin escoger, la verde con la madura, la sana con la dañada; pues lo principal, para el cosechero, consiste en obtener la mayor cantidad posible de caldo; con la idea, segun dicen ellos, de que «al fin lo ha de poner peor el arriero;» de allí se traslada el mosto á unas cubas colocadas en pié, como las tinajas, donde sufre la fermentacion tumultuosa, cubas que, aunque no todos lo verifican, suelen taparse, colocando ademas una caña en forma de arco ó de ángulo, y de cuyos extremos, uno está dentro de la cuba y otro en un barreño con agua.

Terminada la fermentacion ya indicada, y al cabo de cinco ó seis dias, es trasladado de nuevo el caldo á cubas bien acondicionadas y colocadas en las bodegas, exprimiendo los bagazos y orujos con la prensa llamada vulgarmente de *viga*, terminando las operaciones de la vinificacion con un trasiego en el mes de Marzo y otro en Agosto, si para aquella época aún no ha sido vendido.

Las cubas y tinas empleadas en las operaciones anteriormente descritas, suelen ser de madera de castaño, áun cuando se emplean algunas de roble; existiendo el concepto equivocado de considerar mejores las primeras que las segundas: se construyen en el mismo país, lo mismo que los cestos, hechos de castaño bravo. Los jarros y ollas que se emplean en los trasiegos, son de la misma materia, empecinados por dentro, y se construyen algunos muy bonitos, con cintas de madera de otros colores, como el sangubino; para los mismos usos, se emplean tambien calabazas, de las producidas en el país, algunas de las que llegan á alcanzar la cabida de 16 á 18 litros. Los arcos que se usan en el cubaje son de sáuce, conocido en el país con el nombre de salgueiro; los hay muy buenos, sin nudos y muy cimbrosos, produciéndose á las orillas de los rios.

Ya hemos dicho que la produccion es pequeña y la clase del vino mala, siendo pobre en alcohól y más pobre aún en aroma; á pesar de lo que es buscado como vino de pasto. Sin embargo, algunos esfuerzos de agricultores ilustrados, como el Sr. Neira Florez, de Santiago, único expositor de esta provincia, han conseguido mejorar mucho las condiciones del producto, hasta llegar á obtener premios en varias Exposiciones. Esta pequeña cosecha, sin la proverbial sobriedad de los gallegos, se consumiria en la zona de produccion; pues, áun con su abstinencia, no llegaria á satisfacer las necesidades del consumo, si éste estuviera circunscrito á gastar vinos de los producidos en el país.

Por las condiciones de multiplicada division del suelo, sería muy difícil hacer comprender al labrador la utilidad de mejorar el cultivo y reformar los métodos que se emplean; sería imposible convencerles de la conveniencia de suprimir las plantaciones de col, patatas y otras especies forrageras, para aprovechar el suelo en la época en que la vid está desnuda, y de que esperen quince dias ó un mes, para vendimiar cuando el fruto esté en condiciones; pues contestaria que lo poco que coge, ni vale la pena de pasar malas noches guardando su viña en miniatura, ni el dejar de sembrar otras plantas le tiene cuenta; porque en su pequeña finca cifra la alimentacion de sus hijos, y que, aunque el vino es malo, no falta quien se lo compre, sirviéndole su producto para el pago de contribuciones.

Con lo expuesto, creemos haber dado una ligera idea de lo que es la produccion vinícola en esta provincia, creyendo, como medios más eficaces á fin de mejorarla, el cultivar variedades de la vid importadas de climas afines al de esta region, con lo cual se conseguiria mejor fruto, base fundamental del vino, y rebajar algunas de las infinitas gabelas que sobre él pesan; porque despues de pagar la contribucion territorial, tiene el agricultor que sufrir el aforo de lo que cogió y ser responsable de los derechos de consumo, de la cantidad no exportada, pagando por todo ello igual tarifa que si su clase fuese buena.

Coruña 21 de Marzo de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Lorenzo Romero*.—V.° B.°—El Gobernador Presidente, *Antonio de Candalija*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

Número de Ayuntamientos			97
—	Pueblos que han concurrido		1
—	Expositores		1
—	Muestras remitidas		2
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	1	
—	Mencion	»	
	Total	1	
Clasificadas con X (muestras)		1	2
Reprobadas		»	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	100'00	50'00	
Mencion	0'00	0'00	
Total premios	100'00	50'00	
Con **X**	100'00	50'00	100'00
Reprobadas	0'00	0'00	

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

CLASE 2.ª—Neira Flores (D. Gerardo).—Santiago, **P**, **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.*
Neira Flores (D. Gerardo)	Vino de Fao	150	150	40
	Totales	150	150	40

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: No puede formarse juicio sobre la produccion de esta provincia. Un solo expositor ha concurrido, y sus vinos demuestran que existe un elemento progresivo en aquel país, digno de ser citado como ejemplo. Su vino blanco es excelente, y el tinto, que recuerda el Medóc, habria merecido igual calificacion, á no tener un gusto húmedo bastante desarrollado, debido indudablemente á falta de limpieza en los envases. La clave de la vinificacion, especialmente en las regiones destinadas á la produccion de vinos ácidos, vinos de poca fuerza, es sin disputa la limpieza. El mayor servicio que puede prestarse á los vinicultores españoles es recomendársela con exceso.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 23 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—El Secretario, *S. García*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número 1 de órden.—D. Gerardo Neira y Flores.—Santiago (Fao).
Producto.—Blanco de 1874.

Alcohól por 100 en volúmen	13'7
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino	3'78
Gramos de glucosa por litro	1'89

EXTRACTO.

Descripcion.—R. en pequeña cantidad, pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado y sucias por una materia ocreosa.

CENIZAS.

Caractéres.—Terrosas.
Composicion cualitativa.—I. Magn. Ab.—Sulf. Reg.—Clor. y silic. Poco.—Fosf. pot. y cal. Ind.
II. Ferr. M. ab.—Cal. Reg.—Fosf. y alum. Poco.

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Gerardo Neira Flores.....	Santiago.....	Blanco de Fao.....	Perfeccion.

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.
Santiago.....	»	1	»	1	»	2
Totales.....	»	1	»	1	»	2

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco de Fao.....	»	1	»	»	»	1
	Tinto de Fao.....	»	»	»	1	»	1
	Totales.....	»	1	»	1	»	2

PROVINCIA DE PONTEVEDRA.

MEMORIA

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

La produccion vinícola en la provincia de Pontevedra, puede considerarse de escasa importancia, tanto por la mediana calidad de sus productos, como por la pequeña extension de la industria. Se oponen á ello dos causas principales: el clima y la extremada division de la propiedad.

Situada esta provincia entre los 41° latitud Norte y 5,°12 longitud Oeste, posee, en razon de su proximidad al mar, un clima húmedo y temperatura suave, más propios para la produccion de los pastos y maderas, que para el cultivo de frutos azucarados; exigen éstos, y especialmente la vid, al final de la maduracion del fruto, todo el calor producido por la accion directa de los rayos del sol, para trasformar sus principios ácidos en azucarados; esta maduracion, casi independiente de la vida de la planta, se verifica en Agosto y Setiembre, época, en esta provincia, en que las lluvias ocasionadas por los vientos del Oeste, sobre todo en el último mes, impiden la completa madurez del fruto, que absorbe en cambio una considerable cantidad de agua; y siendo estas lluvias tan continuadas que, en la mayor parte de los años, hay necesidad de adelantar la vendimia, para evitar la pérdida total de la cosecha.

Estas condiciones en que vegeta la vid, hacen que sus frutos produzcan mostos ácidos, escasos en azúcar, y por consiguiente vinos pobres en alcohól, que no llegan, en lo general, á pasar de nueve á diez grados.

Tal sucederá indudablemente con los vinos del año actual, en que hubo necesidad de adelantar la vendimia y recoger el fruto apenas maduro, á causa de las lluvias, durante el mes de Setiembre.

Pisada y prensada la uva y obtenido el mosto, se echa en cubas ó en lagos, á fermentar, sin hacer antes correccion alguna y sin proporcionarle, por cualquiera de los métodos conocidos, la materia azucarada que necesita; el caldo permanece comunmente sobre la madre hasta que se vende, y esta continuada maceracion del escobajo le da un gusto áspero y astringente, debido á la gran cantidad de ácido tanino disuelto.

Mucho podrian mejorarse los vinos de esta provincia, introduciendo algunas variaciones en el cultivo de la vid, y haciendo en el mosto las correcciones aconsejadas por la ciencia; pues, si se le proporcionase la materia azucarada, produciria vinos ligeros de pasto, poco alcohólicos y con excelente *bouquet*.

Por las razones expuestas, los vinos de la provincia de Pontevedra alcanzan poco valer, de 25 á 28 pesetas hectólitro, en los de un año, siendo más bajo el precio de los que se venden sobre la madre.

La vid en esta provincia no forma plantaciones ó extensiones de terreno dedicados exclusivamente á su cultivo, sino que puede considerarse como accesorio y agregado al de los pastos y cereales; así es que, aquella planta se cultiva en forma de emparrado, sobre postes de madera ó granito, colocados de dos en dos metros, formando las lindes de las fincas y dependiendo por lo tanto su extension del perímetro de éstas.

La disposicion indicada hace que, cubierto el racimo por las hojas de la planta, se vea privado de los rayos solares, que, no pudiendo tampoco penetrar en el espacio que hay entre el suelo y el fruto, éste se halla rodeado de una atmósfera húmeda y de una luz difusa, perjudiciales á su madurez.

La índole de estos apuntes y el escaso tiempo de que disponemos, nos impiden hacer un estudio detenido de las condiciones en que vegeta la vid en esta provincia, y las modificaciones que sería necesario adoptar para mejorar esta industria.

La extremada division de la propiedad, y el hallarse la vid asociada á otros cultivos, son causa de que no existan verdaderos vinicultores; los mayores cosecheros, que residen en la capital y en las cabezas de partido, recogen de 8 á 10 hectólitros, por término medio; pero la generalidad de los que poseen viñedos, recolectan de 1 á 4 hectólitros, que sirven para el consumo de la familia, y el resto para la venta al por menor. Por esta razon puede asegurarse que, no hay verdaderos fabricantes de vino que practiquen la industria en escala de alguna consideracion.

Ocupa el cultivo de la vid, en toda la provincia, una extension de 1.200 hectáreas próximamente, distribuidas entre la region inferior ó de los valles, y la ribera del rio Miño, asociada al cultivo del maiz y de las praderas naturales; la parte alta y montañosa se cultiva exclusivamente de cereales, pastos y monte; por esta razon, la vid se encuentra principalmente en los partidos judiciales de Tuy, Pontevedra, Vigo, Puenteáres y Redondela, y algo, aunque poco, en los de Estrada, Lalin, Cañiza y Puentecaldelas; los mejores vinos pertenecen al partido de Puenteáreas, siendo conocidos en el país con el nombre de vinos del Condado de Salvatierra, y que llegan á alcanzar, segun los años, de 12° á 16°; la mejor calidad de estos vinos depende del clima ménos húmedo y la buena exposicion de los terrenos que lo producen.

Los vinos peores se encuentran en el partido de Lalin, en la region denominada del *Ulla*, donde la vid vegeta en hondas orillas del rio así denominado.

La produccion media puede fijarse en 50 hectólitros por hectárea, lo que da un producto anual de 60.000 hectólitros de vino, que no son suficientes á cubrir el consumo de esta provincia, la más poblada de la nacion, habiendo necesidad de importar bastante de Orense y Zamora.

Vamos ahora á exponer el estado de la produccion vinícola, segun las cinco Secciones del programa de la Exposicion.

SECCION 1.ª

Hemos incluido en esta Seccion los principales fabricantes de vino en cada Ayuntamiento; pues, si hubiera de incluirse á todos los que obtienen este producto, sería necesario hacerlo con la tercera parte de los habitantes de esta provincia.

Aun así, muchos de los que llamamos principales fabricantes, cosechan de cuatro á seis hectólitros solamente, y hay bastantes propietarios que obtienen uno ó dos hectólitros; los vinos producidos son todos de pasto y ninguno licoroso ó generoso, que se importan de otras provincias. Otro tanto sucede con las mistelas, alcohóles, licores, etc., comprendidos en esta Seccion, que vienen muchos de ellos de Cataluña, por no ser suficiente el alcohól obtenido de la pequeña cantidad de orujo que se quema.

En cuanto á los vinagres, los cosecheros destinan á su fabricacion los vinos que se agrian ó experimentan la fermentacion acética, importándose, ademas, alguna cantidad de Castilla.

SECCION 2.ª

Ninguno de los aparatos comprendidos en esta Seccion se construye en esta provincia en escala de alguna consideracion.

Los vinicultores desconocen el uso de los pisa-uvas, etc., limitándose á dejar fermentar el mosto en lagos de piedra granítica ó en cubas de pequeña capacidad, que fabrican los carpinteros cuando se les encarga; sin que haya ninguno dedicado á la tonelería, ni á la fabricacion de máquinas empleadas en la elaboracion de vinos. Muchas de las pipas, proceden de las que han venido con aguardiente de Cataluña ó de Castilla.

SECCION 3.ª

No existen tampoco productores de frutos conservados en alcohól, aguardiente, ni licores, fuera del que algunos vecinos hacen para su uso particular; en igual caso se hallan los arropes, que no se emplean ni áun en la correccion de los mostos; en cuanto á los orujos, los mismos cosecheros los destilan, para obtener un alcohól de pocos grados, que no basta para el consumo del país.

SECCION 4.ª

Pocos han sido los estudios, y por lo tanto las publicaciones, que con respecto á esta Seccion se han hecho en la provincia.

Adjunta incluimos la relacion de un folleto titulado *Mnual del viñador*, por D. Hipólito Padin, vecino de Tuy, que, en union de lo publicado por el distinguido químico Sr. Casares, de la Universidad de Santiago, acerca de los vinos de Galicia en general, y que trata muy poco de los de esta provincia, siendo todo lo de que tenemos noticia exacta respecto de la Seccion indicada; en cuanto á planos, modelos y dibujos, tampoco existe ninguno aplicado á la localidad.

SECCION 5.ª

Siendo el sistema de fabricacion de vinos en esta provincia antiguo y rutinario en la generalidad de los casos, no es de extrañar que en esta Seccion falten tambien productores; la mayor parte del vino se vende sobre la madre; y, el que más, dura uno ó dos años, pues tiene malas cualidades para conservarse; á ménos de encabezarle, lo cual no se practica, porque no es económico, dado al bajo precio que alcanza en el mercado.

Por lo expuesto, se deduce que la produccion vinícola en esta provincia carece de importancia; los vinos son de mediana calidad y la vid vegeta en malas condiciones.

Algo podria mejorarse el cultivo de la planta y la fabricacion del vino; pero no permitiendo la índole de esta Memoria descender á esos detalles, hemos consignado ligeramente el estado en que hoy se encuentra esta industria en la provincia.

Pontevedra 1.º de Diciembre de 1876.—El Ingeniero agrónomo, Secretario, *Enrique Martos Sanchez*.—El Gobernador, Presidente, *Víctor Noboa*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Y 4.ª

Número de Ayuntamientos			68
— Pueblos que han concurrido			10
— Expositores			23
— Muestras remitidas			54
Premios: Afinacion	1		
— Perfeccion	1		
— Mencion	9		
Total	11		
Clasificadas con **X** (muestras)	15	54	
Reprobadas	28		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	4'33	1'85	
Perfeccion	4'33	1'85	
Mencion	39'13	16'67	
Total premios	47'79	20'37	
Clasificadas con **X**	65'22	27'77	100'00
Reprobadas	121'70	51'86	

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

CLASE 2.ª

Aballe (D. José María).—Salvatierra, 3 **M**, 2 **X**, 2 **O**.
Aguete Gonzalez (D. José).—Mariu, 2 **O**.
Alvarez y Jimenez (D. Emilio).—Pontevedra, **X**.
Camba (D. Baltasar).—Salcedo, 2 **O**.
Casal Suarez (D. Tomás).—Pontevedra, **X**, 3 **O**.
Cea (D. Eduardo de).—Nigrán, **M**.
García Maceira (D. Manuel).—Tuy, **M**, 3 **X**, 6 **O**.
Gonzalez (D. Benito).—Vilabóa, **O**.
Gonzalez Sarmiento (D. Manuel).—Salvatierra, 3 **O**.
Lopez Neira (D. Antonio).—Lavadores, 2 **O**.
Matos (Doña Modesta).—Cangas, **A**, **P**, **M**.
Mon (D. Alejandro).—Pontevedra, **X**, 3 **O**.
Piñeiro Blanco (D. Joaquin A.)—Pontevedra, **X**, 2 **O**.
Pita Pizarro (D. Prudencio).—Idem, **O**.
Soto (D. Domingo de).—Salvatierra, **O**.
Trillo Salelles (D. Eduardo).—Villagarcía, **X**.

CLASE 4.ª

Camba (D. Baltasar).—Salcedo, **X**.
García Maceira (D. Manuel).—Tuy, 2 **M**.
Gonzalez Sarmiento (D. Manuel).—Salvatierra, **M**.
Mon (D. Alejandro).—Pontevedra, **X**.
Piñeiro Blanco (D. Joaquin A.)—Idem, **X**.
Pita Pizarro (D. Prudencio).—Idem, **X**.
Soto (D. Domingo de).—Salvatierra, **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.*
Aballe (D. José María).	Vino tinto comun.	100	60	25
Idem.	Idem blanco seco de 1875.	100	60	25
Idem.	Blanco de mesa de 1876.	100	60	25
Idem.	Vino tostado de 1875.	100	60	500
Idem.	Idem id. seco 1873	100	60	550
Idem.	Idem id. dulce de 1874.	100	60	525
Idem.	Blanco rancio 1873	100	60	500
Aguete Gonzalez (Don José).	Idem natural de pasto.	20	10	50
Idem.	Idem id. blanco.	20	10	56
Alvarez Jimenez (Don Emilio).	Idem id. id.	30	30	46
Camba (D. Baltasar).	Vino natural de pasto.	30	20	50
Idem.	Idem de uva albariña.	30	20	52
Idem.	Aguardiente de orujo.	5	5	60
Casal Suarez (D. Tomás)	Vinos naturales de pasto.	»	»	»
Cea (D. Eduardo de).	Idem de pasto tinto y blanco.	20	10	100
García Maceira (D. Manuel).	Idem tinto de 1876	90	50	35
Idem.	Idem de 1875.	90	50	37
Idem.	Idem blanco de id.	90	50	40
Idem.	Idem id. de 1876.	90	50	38
Idem.	Idem tostado de Tuy, de 1875.	90	50	500
Idem.	Idem id. de Salvatierra.	90	50	500
Idem.	Idem id. de Tuy, de 1873.	90	50	500
Idem.	Idem id. id. 1872.	90	50	500
Idem.	Idem id. Salvatierra 1874.	90	50	500
Idem.	Aguardiente de 18° de 1875.	»	»	60
Idem.	Idem de 30°, 1876	»	»	60
Gonzalez (D. Benito).	Vino natural de pasto.	20	20	50
Gonzalez Sarmiento (D. Manuel).	Vino natural de 1875.	150	150	25
Idem.	Idem id. de 1876.	150	150	25
Idem.	Aguardiente de orujo.	150	150	50
Lopez de Neira (Don Antonio).	Vino natural de pasto.	60	60	62
Idem.	Idem id. blanco.	60	60	64
Matos (Doña Modesta).	Blanco natural de pasto.	»	»	50
Idem.	Idem 1871 y 1873.	4	20	50
Mon (D. Alejandro).	Natural de pasto blanco.	80	70	100
Idem.	Idem cosecha 1876	80	70	30
Idem.	Idem id. id.	80	70	25
Idem.	Natural de pasto tinto.	80	70	25
Idem.	Aguardiente de orujo.	80	70	50
Padin Diez Robles (Don Hipólito).	Vino tostado.	»	»	135
Idem.	Blanco seco de 15 hojas.	»	»	54
Idem.	Idem comun de 3 id.	44	22	20'25
Idem.	Tinto de 4 id.	44	22	27
Idem.	Idem de 3 id.	44	22	16'74
Piñeiro Blanco (D. Joaquin A.)	Vino de pasto tinto	20	20	40
Idem.	Idem id. blanco.	20	20	45
Idem.	Sidra.	6	6	40
Idem.	Vinagre de sidra.	25	25	30
Idem.	Aguardiente de escobajo.	2	1	75
Pita Pizarro (D. Prudencio).	Vino natural de pasto.	30	20	28
Idem.	Aguardiente de orujo.	5	5	60
Riestra (D. Francisco Antonio).	Vino natural de pasto.	20	10	50
Soto (D. Domingo).	Idem. id id.	100	80	25
Idem.	Aguardiente de orujo.	»	»	50
Trillo Salelles (D. Eduardo).	Vino blanco generoso.	28	28	50

RESÚMEN.

Número de productos	55
Produccion anual	1.079
Existencias disponibles	862
Precio medio	118'59

FALTAN.

Datos de produccion	7
— cantidades	7
— precio	1

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Esta provincia no produce vino mas que para el consumo, y áun éste de baja calidad. La vid, en parral, sirve de linde á las propiedades, y aunque podria producir vinos ligeros y agradables, la falta de esmero y limpieza en la elaboracion es extremada. Un solo ejemplar, procedente de Cangas, demuestra mi anterior aserto, y puede citarse como ejemplo.—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.

LABORATORIO.

Número de órden	1	2	3
Número del Catálogo	3829	3834	3835
Nombres de los expositores	Avalle (D. José María).	Cea (D. Eduardo de).	García Maceira (D. Manuel).
Localidad de que procede el producto	Salvatierra (Fiolledo).	Nigrau.	Salvatierra (Tuy).
Calidad del producto	Blanco de mesa de 1876.	Natural pasto blanco de 1874.	Tostado de 1875.
DATOS DEL ANÁLISIS.			
Alcohól por 100 en volúmen	13'7	13'3	12'6
Gramos de carbonato sódico, para saturar un litro de vino	5'70	5'70	8'85
Gramos de glucosa por litro	59'00	2'88	98'33
Extracto. Su descripcion	E. pastoso ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.
Extracto. Gramos por litro	54'24	32'24	215'40
Cenizas. Caractéres	Amarillo terrosas.	Amarillas agl.	Blanquecinas agl.
Cenizas. Gramos por litro	2'70	17'60	7'10

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª y 4.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
Sra. Doña Modesta Matos	Cangas	Blanco de pasto de 1873	Afinacion.
		Idem de 1871	Perfeccion.
		Idem de 1869	Mencion.
D. José María Aballe	Salvatierra	Tostado seco de 1873	Idem.
		Idem dulce de 1874	Idem.
		Blanco rancio de 1873	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Eduardo de Cea	Nigrau	Blanco albariño	Mencion.
D. Manuel García Maceira	Tuy	Tinto de Tuy de 1873	Idem.
Clase 4.ª			
D. Manuel García Maceira	Tuy	Aguardiente de 18°	Idem.
		Idem de 30°	Idem.
D. Manuel Gonzalez Sarmiento	Salvatierra	Idem de orujo	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.
Cangas	1	1	1	»	»	3
Lavadores	»	»	»	»	2	2
Marin de Abajo	»	»	»	»	2	2
Nigrau	»	»	1	»	»	1
Pontevedra	»	»	»	7	9	16
Salcedo	»	»	»	1	2	3
Salvatierra	»	»	4	3	6	13
Tuy	»	»	3	3	6	12
Vilaboa	»	»	»	»	1	1
Villagarcía	»	»	»	1	»	1
Totales	1	1	9	15	28	54

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco	1	1	3	3	9	17
	Dos hojas (Vino de)	»	»	»	»	1	1
	Generoso	»	»	»	1	»	1
	Sidra	»	»	»	1	»	1
	Tinto	»	»	3	2	16	21
	Tostado	»	»	»	3	2	5
4.ª	Aguardiente	»	»	3	5	»	8
	Totales	1	1	9	15	28	54

PROVINCIA DE ORENSE.

MEMORIA

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

Si no se tuviera en cuenta más que la latitud geográfica, para determinar la region agronómica á que pertenece la provincia de Orense, desde luego se diria que está comprendida en la region de la vid, toda vez que se halla situada, próximamente, entre los 41° 50′ y 43° 33′ de latitud N.; pero los numerosos accidentes y diversas alturas, algunas de las que exceden de 1.000 metros sobre el nivel del mar, así como su posicion, con relacion al Océano Atlántico, modifican de tal manera el clima, que puede asegurarse existen tres: el apacible, cuya temperatura media está comprendida entre 15° y 20°; el templado, comprendido entre 10° y 15°, y el frio, propio de las altas montañas, cuya temperatura media es de 6° sobre cero.

Naturalmente, el cultivo de la vid sólo se practica en esta provincia, en las comarcas que poseen el clima llamado apacible;

pues si bien es verdad que podria extenderse al templado, ya no es económico, ni tampoco sus productos gozarian el grado de potabilidad que requiere el gusto del consumidor. Ademas, la cantidad de lluvia que cae anualmente es, por término medio, de 1m,003, en la capital, que está comprendida en el clima apacible, y bien se ve cuánto perjudicará al cultivo en cuestion el grado de humedad que representa esta cantidad, en climas más rigurosos.

La mayor parte de todas las cuencas de los rios que cruzan la provincia, disfrutan del clima apacible; así es que el cultivo de la vid se extiende ó puede extenderse en las mismas. Las laderas del *Miño*, las del *Avia*, las vertientes del *Arenturo*, *Avion* y *Barbaña;* la cuenca del *Sil*, con la mayor parte de los afluentes de este rio; la region inferior del *Arnoya*, la del *Limia* y la del *Támega;* en resúmen, en todas las riberas de estos rios prospera esta planta; de modo que todos los partidos judiciales de esta provincia, á excepcion de Ginzo de Limia y gran parte del de Allariz, cultivan en mayor ó menor escala la vid. Actualmente, á causa de los estragos ocasionados por el *oidium tuckery*, está algo más limitado, y sin embargo, abraza la mayor parte de las localidades antes mencionadas, tendiendo á desarrollarse en mayores proporciones.

Los núcleos principales de produccion, existen en los distritos de Valdeorras, Rivadávia y Orense, en los que el cultivo es casi dominante; siguen despues, por su órden, Verin, Bande, Trives, Celanova, Carballino y Viana, que cosechan tambien cantidades más ó ménos crecidas, y por último, Allariz y Ginzo, que no practican este cultivo, por pertenecer enteramente á la region cereal.

Los terrenos sobre que se asienta, provienen en general de la descomposicion granítica en los términos de Rivadavia y de Orense, siendo formados de granito y de esquistos pizarrosos; en los de Valdeórras, son naturalmente permeables, y de poco fondo en el distrito de Orense, lo que es causa de que sufra este cultivo, por poco que se prolonguen las sequías.

En cuanto al método de cultivar la viña, es muy variado, segun las localidades; se plantan en llano y ladera, siendo dignas de mencion algunas comarcas, entre las que se hallan las riberas del *Sil*, en la parte de Valdeórras; las laderas del *Ribey* y otras que se encuentran cultivadas, á pesar de su gran pendiente, en toda su altura, para lo cual dividen el terreno en fajas de á dos metros de ancho, en la direccion de las curvas del nivel, y construyen pequeñas paredes, que son otros tantos diques, para detener las tierras que pudieran arrastrar las aguas torrenciales y llovedizas. Entre estas fajas ó banquetas, plantan una hilera ó dos de cepas, y de este modo aprovechan las ventajosas exposiciones del Mediodía de estas pendientes; pero no se crea que, á pesar de las dificultades del cultivo, deja éste de practicarse, pues se ejecuta como si fuera en llano; es decir, que se dan todas las labores y se aplican todos los cuidados que requiere la viña. Tambien es muy comun, en algunos distritos de Rivadavia, cubrir los caminos públicos con parrales de alguna elevacion; de forma que, sin impedir el tránsito, se aprovecha el terreno.

La plantacion de las viñas se hace en general de sarmiento ó majuelo; pero es costumbre en algunos distritos, principalmente en el de Rivadavia, para repoblar las viñas, el enterrar las cepas viejas por completo, en un hoyo que se hace al pié de las mismas, dejando tan sólo las puntas de las varas fuera del terreno; otras veces no se entierra la cepa, y sí tan sólo los sarmientos, manteniéndolos unidos al tronco, mientras no echen raices, en cuyo caso son separados y constituyen una nueva planta. Este procedimiento se conoce con el nombre de pozos, y es lo que se llama amugronar, en castellano. Naturalmente, este modo de repoblar es causa de que las viñas no se cultiven en líneas, y se presenten estas plantaciones de un modo desordenado, como tambien de que las cepas estén á distancias variables, no siempre las necesarias para que se desarrollen debidamente; observándose que una extension dada de terreno suele contener doble, ó áun triple número de cepas, de las que un buen cultivo reclama. Como el sistema de pozos ó mugron es más rápido, y permite obtener productos más prontos que el del sarmiento sólo, y hay la preocupacion, en la localidad, de que la viña plantada por este último sistema tarda 15 años en entrar en plena produccion, resulta que la mayoría adopta el primero; si bien se reconoce, por los propietarios ilustrados, lo defectuoso del mismo, y tambien que la viña no tiene tanta duracion, siendo ademas causa de que los vinos salgan de mala calidad. Se debe añadir, por último, que este sistema de pozos, es causa de que las limitadas sequías que aquí se experimentan, hagan sufrir tanto á la vid, á pesar de ser ésta una de las plantas que resisten mejor la falta de humedad. Tambien es muy comun, para repoblar los claros en que no han prendido los majuelos, y para formar parrales, emplear barbados, que se entresacan de las plantaciones primitivas.

La distancia y órden á que están colocadas las cepas, es tambien muy variable; pues, mientras en algunas partes conservan la distancia de un metro ó más, en otros, como dejamos consignado, se reduce á 80 centímetros ó ménos, no habiendo más que algunas localidades donde se colocan en líneas.

Todos cuantos sistemas de poda se conocen, se aplican en esta provincia; mientras que en los distritos de la capital, el de Rivadavia y Carballino, se emplea el de espada y daga con todas sus variedades, en los de Verin y Valdeorras se ejecuta la poda en redondo, y es muy comun, en algunos Ayuntamientos del distrito de Orense, como San Ciprian de Viñas y Toén, el seguir desde tiempo inmemorial la poda, tan recomendada por el Dr. Guyot en su tratado de vinicultura y vinificacion; es decir, que cultivando en líneas, podan todos los sarmientos á raíz del tronco, dejando tan sólo dos, uno que se rebaja hasta dos ó tres yemas sobre el tronco, y que se destina para formar los sarmientos del año siguiente, y el otro, que es la rama del fruto, que se mantiene en toda su longitud, ó se la rebaja sólo algun tanto.

Los abonos que se emplean son tambien muy variados; mientras que algunos no acostumbran á estercolar, porque las dificultades del terreno no lo permiten, ó por otras causas, otros emplean tan sólo abonos vegetales, formados de los esquilmos del monte bajo, y en los que entra casi exclusivamente la planta llamada *anlaga*, que se conoce en el país con la denominacion de *tojo*. Tambien se emplea estiércol de establo, mezclado con las camas formadas del referido tojo; y por último, se utilizan en algunas regiones de Rivadavia, la hoja del pino y los sarmientos, producto de la misma poda de la vid, notándose que estos últimos dan magníficos resultados.

Las labores, que se ejecutan siempre con azada movida á brazo, suelen ser tres, dos ó ninguna, segun las dificultades del terreno ó la mayor ó menor aplicacion del propietario.

Otra operacion que hay que practicar, es el azufrado de las viñas, á fin de preservarlas del *oidium*. Este las ataca en todos los distritos y ha causado pérdidas considerables, ocasionando la destruccion de magníficos viñedos que, anteriormente á esta plaga, existian en varios términos municipales, sin que hayan llegado á reponerse en muchos. El azufre las preserva bastante bien, sobre todo cuando se le aplica en primavera, en el momento en que los tiernos brotes de la vid principian á desarrollarse.

Hay otra operacion, que no es muy general, y consiste en arrodrigonar la cepa, á fin de sostener los sarmientos, y está en uso en todos los distritos vinícolas de la provincia, ménos en Valdeorras, Verin y Trives.

Vinificacion.—Si el cultivo de la vid se ejecuta regularmente, no sucede lo mismo con la fabricacion de los vinos, que está bastante descuidada. En primer lugar, la operacion de la vendimia se verifica antes de que la uva haya llegado á su completa madurez; ademas, es muy comun que los viñedos estén poblados de variedades distintas, que tienen por consecuencia épocas de maduracion diferentes tambien; así es que se observa que, mientras algunos racimos no han llegado á perfecta sazon, otros se hallan ya en principios de descomposicion. Se hace la vendimia de todos, ejecutando el trasporte al lagar en cestos grandes y profundos; el peso, que oprime los racimos inferiores, rompe una porcion de granos y su mosto se pierde. El lagar se llena en varios dias, y se pisa la uva desde el primero; pero esta es una mala práctica, pues, al proceder al pisado sin que esté lleno el lagar, como el mosto producido el primer dia, al tercero ya está en plena fermentacion, se mezcla con un nuevo mosto que le enfria y que tiene que recorrer las mismas fases de la fermentacion, cuando el primero ya las ha terminado. En cuanto al método de estrujar, tambien es defectuoso, pues es imposible que no se escapen muchos granos del pié del trabajador, que en una nueva pisadura ó al prensar el orujo introducen en el vino un mosto algo alterado. Empezada la fermentacion tumultuosa, las partes sólidas suben á la superficie, formando lo que vulgarmente se llama *sombrero*, que mientras dura la fermentacion lo mezclan dos ó tres veces con el líquido, introduciéndose hombres en el lagar y pisándolo de nuevo, para estrujar los granos que han quedado enteros, así como para hacer permanecer el orujo en contacto con el vino, y, merced al alcohól que contiene, se disuelve la materia colorante que existe en el hollejo, y la parte de tanino, tan útil despues para su conservacion. Pero, como el orujo ha permanecido algun tiempo sobre el mosto, presentando una gran superficie en contacto con el aire, suele producirse la acetificacion ó el enmohecimiento, y, al introducirlo otra vez en el líquido, le comunica una acidez que no le es propia, ó un gusto extraño que le perjudica, siendo despues la principal causa, no sólo de que no se conserve, sino tambien de que sea de inferior calidad. La fermentacion tumultuosa se opera á temperaturas diferentes; así es que se acelera, retarda ó paraliza, favoreciéndose otras fermentaciones simultáneas, de las que la principal es la acética. Terminada la fermentacion tumultuosa, que suele cesar á los ocho ó diez dias, se trasiega el vino á otras vasijas, para que sufra la fermentacion llamada lenta, durante la cual se acostumbra tapar los toneles, aunque no herméticamente, para dejar salir el ácido carbónico, producto de esta fermentacion, y cuidando de reemplazar de vez en cuando las mermas que ocasiona la evaporacion, cuyo reemplazo se llama *atestar*. Permanece así el vino enriqueciéndose en alcohól, y desprendiendo gran parte de sales, alguna materia colorante y parte del fermento, lo que constituye las heces, que se depositan en el fondo de la vasija. Un poco antes de la primavera, se le trasiega nuevamente y se entrega al consumo.

Se fabrican en el país otros vinos conocidos con la denominacion de *tostados*, y en los que se emplea más esmero para su elaboracion; bien es verdad que los de esta clase entran en la categoría de los espirituosos. Como el vino sale tanto más alcohólico, cuanto mayor sea la cantidad de glucosa que contenga el mosto, para obtenerlo más azucarado, se escogen los buenos racimos, se cuelgan en una habitacion muy ventilada, ó bien se extienden sobre paja, donde permanecen hasta Diciembre, en cuya época, despues de haber procedido á separar todos los granos podridos y parte del escobajo, se pisan para extraer un mosto muy dulce que, mediante la fermentacion, se convierte en el vino llamado *tostado*. Durante el tiempo que la uva ha estado colgada, se evapora al través del ollejo gran parte del agua, reconcentrándose por tanto la *glucosa* en ménos cantidad. Por eso no es extraño que el mosto salga despues más cargado de parte azucarada. Como estas clases de vinos se fabrican en cantidades relativamente pequeñas, y el estrujado de la uva se opera en toneles de madera, ejecutándose cuando están enteramente llenos, la fermentacion empieza á un mismo tiempo en toda la masa; ademas, el pisado se opera más completamente, el trasiego se hace con más esmero, y por estas razones los vinos salen mejor elaborados.

Los caldos de esta region, si bien son inferiores en riqueza alcohólica á los del Mediodía y centro de España, les aventajan en cambio en aroma y fragancia. En su *bouquet*, se puede asegurar que domina el éter acético sobre el anaútico, siendo su gusto ligeramente ácido, que los aproxima algun tanto á los vinos franceses; no obstante que poseen alguna mayor cantidad de alcohól. Segun análisis practicado en esta capital, esta cantidad de alcohól apreciada en el alambique *Salleron*, en diferentes muestras de vinos de la cuenca del Miño, varía entre 12° y 13°, y en los de la ribera del Avia entre 11° y 12°. En cuanto á los vinos de Valdeorras, muy acreditados en el país, no podemos dar ninguna noticia, por no conocer sus cualidades; en el mismo caso se hallan los de Verin, que gozan tambien de alguna fama.

Habiendo hecho, aunque de una manera sumaria, la reseña del cultivo de la vid y la vinificacion, sólo nos resta decir dos palabras sobre los productos derivados del vino. Los únicos que aquí se obtienen son vinagres y aguardientes. En los primeros no se emplea ningun método especial de fabricacion, únicamente la acetificacion natural de los vinos, ocasionada por su mala elaboracion y por las condiciones poco favorables de conservacion, que es lo que da orígen al vinagre. Debe consignarse que el blanco es siempre de superior calidad, porque los vinos de este color, que es de donde se obtienen, son superiores á los tintos en fuerza alcohólica y aroma, debido sin duda á que las variedades de vides de fruto blanco son finas y escogidas, única causa que nos parece más probable para explicar este hecho.

En cuanto á los aguardientes, si bien algunos propietarios suelen obtenerlos del vino, la generalidad no sigue este procedimiento, por no ser económico, puesto que actualmente el precio del vino no es tan bajo que permita destinarlo á la destilacion. Lo que acostumbra la mayor parte de los cultivadores, es destilar el orujo de la vid, para extraer aguardiente del mismo nombre, empleando en la operacion alambiques ordinarios llamados alquitaras y á fuego desnudo. Como se comprende, el producto obtenido no puede ser de buena calidad, por la porcion de principios empireumáticos que arrastra consigo el alcohól; pero suelen corregirse algun tanto estas malas propiedades, anisando los espíritus en el acto de la destilacion. Antes de la invasion del *oidium* era muy raro el vinicultor que aprovechaba los orujos en esta industria; pero como el producto líquido que deja paga los gastos del azufrado necesario para preservar los viñedos de la enfermedad, resulta que el mayor número se dedica á ella.

Estado económico.—La subdivision y distribucion de la propiedad rústica en esta region es bien notoria, para que nos detengamos á reseñarla; sólo sí diremos que hay muchísimas parcelas cuya extension no pasa de 25 centiáreas, y que se consideran

buenas fincas las que llegan á reunir dos hectáreas. Para formarse una idea completa sobre este punto, bastará decir que el número de contribuyentes por territorial se eleva á la respetable cifra de 127.832, para una poblacion de 369.138 habitantes; de manera que puede afirmarse que hay tantos propietarios como vecinos. Si á esto se agrega que la mayoría de las cuotas no excede de 25 pesetas al año, y que hay 23.700 que pagan ménos de 25 céntimos, se comprenderá en qué grado está distribuida la propiedad rústica de todas clases. Este fenómeno, si bien influye favorablemente en el esmero del cultivo, en cambio no permite al labrador el empleo de mejoras; ya porque para esto se requiere capital, de que generalmente carece, ya tambien porque los gastos hechos en las mismas no guardarian relacion con la pequeña extension de terreno que cada uno tiene. Por esta razon, la industria vinícola es pobre en esta provincia, porque no dispone del capital moviliario y circulante necesario, para ejercerla con utilidad.

El cultivador solo usa para las labores las herramientas más primitivas; y, en cuanto á los instrumentos para la vinificacion, están reducidos á cestos de vendimia, lagares de piedra granito, ó bien cubas de madera que se habilitan para la fermentacion. Las prensas son las llamadas de viga, con tornillo de madera, y respecto al estrujado, se opera con los piés de los trabajadores. Lo único que hay bueno es la vasijería de conservacion y perfeccion de los vinos, que es por lo general de madera de castaño y roble. Como se ve, no se ha introducido aún en el país ninguno de los aparatos que la mecánica ha puesto al servicio de la buena y económica vinificacion.

Produccion y consumo.—Las estadísticas oficiales sobre produccion vinícola, aunque ejecutadas de buena fé por parte de la Administracion, son siempre erróneas por defecto, porque los datos que sirven para formarlas, son los que buenamente quieren facilitar los Ayuntamientos, y estas corporaciones, para favorecer á sus administrados contra el impuesto, ocultan gran parte de la riqueza; de aquí, que los datos que presentemos sobre este punto no nos merezcan confianza ninguna; y si los consiguamos, es porque sirven para marcar los pueblos vinícolas, y la importancia de cada uno, en este ramo.

Del exámen de los estados remitidos, resulta que la produccion total se elevó, en el año á que se hace referencia en los mismos, á la cifra de 122.299'71 hectólitros de vino y á 1.881'92 de aguardiente, la mayor parte de orujo.

Por más que se deba afirmar que en todos los Ayuntamientos aparece ocultacion, ésta es mucho mayor en los partidos de Valdeorras y Verin, que arrojan respectivamente una produccion de 15.124'50 y 3.878'61 hectólitros; y si se tiene en cuenta que el primero satisface las necesidades de su consumo local, y ademas abastece á poblaciones de alguna importancia, como son Santiago, Coruña y á otras, es visible que, con cifras tan exíguas, no puede cubrir esta demanda; con respecto á Verin, si bien su importancia vinícola no es tanta como la del anterior, sin embargo surte al distrito entero y parte del de Ginzo, que, por ser de region cereal, no cosecha vinos, y la cantidad que le asignan los Ayuntamientos, creemos que no alcance más que á cubrir las necesidades de la capital del partido.

Volvemos á repetirlo: la estadística obtenida en esta ocasion no debe mirarse más que como un cuadro que presentan las localidades productoras y su importancia relativa, pudiendo servir en cierto modo para formar el mapa enológico de la provincia, siempre que se tenga presente que la vid se extiende en esta region por las riberas de los rios.

El cálculo de la produccion se obtiene más aproximado á la verdad, del modo indirecto que á continuacion exponemos. Admitiendo que el consumo por habitante sea de 50 litros, dato no exagerado, cuando se considera que el precio del litro no excede en ninguna de las localidades productoras de 0'25 céntimos de peseta, se necesitarian 184.569 hectólitros para el consumo de 369.138 habitantes que pueblan la provincia; porque hay que tener en cuenta que la importacion de vinos de otras provincias es completamente nula, salvo pequeñas cantidades de los llamados generosos; añádase á la cifra calculada, la extraccion que se hace á otras regiones de Galicia, y se puede aceptar con alguna probabilidad la cifra de 200.000 hectólitros, en números redondos, como produccion total.

El porvenir de la industria vinícola en esta provincia, será halagüeño el dia que las vias de comunicacion se completen, se desarrolle el espíritu de empresas en los naturales y se mejore la elaboracion de los caldos; porque el tipo general de estos vinos se aproxima al de los de Francia; hasta tal punto, que los de la cuenca del Miño tienen caractéres análogos á los vinos comunes de pasto de Burdeos; y sabido es que el mercado solicita los de esta nacion, porque el consumidor les da la preferencia. Ya este año se nota mucha mayor exportacion que en años anteriores, con la circunstancia de que gran parte se embarca para el extranjero.

Terminaremos manifestando que los resúmenes del número de cosecheros, fabricantes de instrumentos necesarios en la industria vinícola y demas extremos que abrazan las Secciones en que se ha dividido el programa de la Exposicion, no pueden incluirse á continuacion, por cuanto algunos Ayuntamientos no han remitido aún los datos precisos para formarlos; pero esta falta se subsanará tan pronto como sea posible. No comentaremos por consiguiente esos datos; sólo diremos que, dada la situacion de la propiedad en esta provincia, se formarian con más exactitud los referidos estados, incluyendo los nombres de todos los vecinos que pueblan los distritos vinícolas; porque sin error sensible, son todos cosecheros. En cuanto á los fabricantes de instrumentos y demas, ya dejamos consignado que aquí el vinicultor sólo emplea cestos de vendimia, prensas llamadas de viga, que están unidas al lagar ó depósito donde fermenta el mosto, cubas, pipas, pellejos, alquitaras de cobre, medidas y vasijas de hoja de lata; todo lo cual se construye en el país, habiendo muchos cosecheros, de los más pobres, que se ven obligados á habilitarse ellos mismos de lo más indispensable.

Es todo cuanto tengo el honor de exponer, en cumplimiento de la circular de la Direccion de su digno cargo, fecha 14 de Octubre de 1876.

Orense 1.º de Diciembre de 1877.—El Secretario de la Junta de Agricultura, *José Vazquez Merino.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			96
—	Pueblos que han concurrido		30
—	Expositores		93
—	Muestras remitidas		144
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	3	
—	Mencion	28	
	Total	31	
Clasificadas con **X** (muestras)		52	144
Reprobadas		61	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	3'26	2'08	
Mencion	30'43	19'45	
Total premios	33'69	21'53	
Clasificadas con **X**	56'52	36'11	100'00
Reprobadas	66'30	42'36	

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

CLASE 2.ª

Alonso y Araujo (D. Benito).—Rivadavia, 2 **X**, **O**.
Álvarez (D. Augusto).—Orense, **X**.
Álvarez (D. Francisco).—Cabeza de Vaca, **O**.
Álvarez (D. José).—Leiro, **O**.
Amor (D. Bernardo).—Orense, **X**, **O**.
André (D. Jacobo).—Monrrazos, **O**.
Ávila (D. Tiberio).—Viana del Bollo, **O**.
Balvis (D. Laureano).—San Ciprian, **O**.
Baral (D. Gabriel).—Verin, **O**.
Barbadanes (Ayuntamiento de).—Barbadanes, 2 **X**.
Becerra (D. Jacinto).—Monterrey, **P**, **X**.
Bermudez (D. Ramon).—Arrabaldo, **X**, **O**.
Borrajo (D. Benigno).—Leiro, **O**.
Calvo (D. Juan Jacobo).—Petin, **X**, **O**.
Casanova (D. Adolfo).—Idem, **X**.
Conti (D. Flaminio).—Rua, **O**.
Diaz Rapela (D. Laureano).—San Ciprian de Viñas, **M**.
Dominguez (D. José María).—Leiro, 2 **M**.
Enrique (D. José María).—Barco de Valdeorras, **O**.
Falcon Fernandez (D. David).—Cenlle, **M**.
Felip (D. Fernando).—Orense, **X**.
Fernandez (D. Agustin).—Castro de Valdeorras, **X**. **O**.
Fernandez (D. Uberto).—Leiro, **X**.
Fernandez (D. José).—Seadur, **X**, **O**.
Fernandez (D. Juan).—Orense, **X**.
Fernandez (D. Ramon).—Verin, **O**.
Fernandez Bastos (D. Manuel).—Rivadavia, **M**, 2 **O**.
García (D. Lúcas).—Verin, **O**.
Gonzalez (D. Francisco).—Petin, **X**, 2 **O**.
Gonzalez (D. Secundino).—Sejalvo, **X**.
Hermida (D. Emilio).—Leiro, **O**.
Iglesias (D. Manuel).—Cabeza de Vaca, **X**.
Labarta (D. Miguel).—Canedo, **P**, 2 **M**, 3 **X**, **O**.
Losada (Doña María Josefa).—La Rua, **O**.
Macía (D. Demetrio).—Arcos de Valdeorras, 2 **X**.
Mascareñas (D. Agustin).—Verin, **O**.
Martinez (D. Manuel).—Cabeza de Vaca, **O**.
Mein (D. Urbano).—Leiro, 2 **X**.
Miñambres Alonso (D. Patricio).—Verin, 2 **M**.
Montenegro (D. Antonio, Marqués de Leis).—Orense, **M**, **O**.
Moreno Menendez (D. Urbano).—Verin, 2 **M**, **X**.
Mosquera (D. Antonio).—Cóles, **O**.
Noguera (D. Manuel).—San Ciprian, **O**.
Novoa (D. Ramiro).—Idem, **O**.
Páramo (D. Manuel).—Canedo, **O**.
Pardo (D. Joaquin).—Rivadavia, **M**.
Pedrayo (D. Ramon).—Orense, 2 **X**.
Perez (D. Feliciano).—Idem, **X**.
Perez (D. Joaquin).—Idem, 2 **O**.
Puga (D. Vicente Manuel).—Idem, **M**.
Reinoso (D. Justo María).—Idem, **X**, 2 **O**.
Rodriguez (D. Eduardo María).—Idem, **X**.
Rodriguez (D. Victorio).—San Ciprian de Viñas, **X**, **O**.
Rodriguez Muñoz (D. Federico).—Idem, **M**.

Rodriguez Pereira (D. Casto).—Idem, **M.**
Romero (D. Melchor).—Albarellós, **O.**
Rua (Ayuntamiento de la).—Rua de Valdeorras, 2 **X**, **O.**
Ruvira (D. Ramon).—Sejalvo, **O.**
Salgado (D. Cárlos María).—Barco de Valdeorras, **P**, **O.**
Salgado (D. Pedro Antonio).—Idem, **M**, **X.**
Salgado (Sra. viuda de D. Joaquin María).—Idem, 2 **X**, **O.**
Salgueiro Noguerol (D. Fidel).—Verin, **M**, **O.**
Sanchez Moreno (D. Ramon).—Idem, **M**, **O.**
San Roman (D. Juan).—Idem, **X.**
Santamarina Perez (D. José).—Idem, **M.**
San Saturnino (Sr. Marqués de).—Orense, **X**, **O.**
Silva Lopez (D. Ambrosio).—Cabeza de Vaca, **X.**
Siso Ruiz (D. José).—Laroco. **M**, 2 **X.**
Solana (D. Andrés).—Orense, **O.**
Soto (D. Inocencio).—Leiro, **O.**
Soto (D. Joaquin).—Casardomatos, **O.**
Suarez (D. Francisco).—Petin, **X**, 5 **O.**
Suarez de Puga (D. Francisco).—Idem, **O.**
Teigeira (Ayuntamiento de la).—Teigeira, **O.**
Temés (D. Juan E. de).—Riobóo, **O.**
Troncoso (Sr. Conde de).—Castrelo de Miño, 2 **M**, **X.**
Valencia (D. José María).—Verin, **M.**
Vazquez (Doña Carlota).—Orense, **X**, **O.**
Vazquez (D. Joaquin).—Moreira, 2 **O.**
Velasco Pille (D. Manuel).—Verin, **O.**

CLASE 4.ª

Moreno Mendez (D. Urbano).—Verin, **M.**
Pedrayo Silva (D. Ramon).—Orense, **M.**

CLASE 7.ª

Barbadánes (Ayuntamiento de).—Barbadánes, **X.**
Felip (D. Fernando).—Orense, **X.**
Fernandez (D. Agustin).—Castro de Valdeorras, **X.**
Labarta (D. Miguel).—Canedo, **M.**
Mein (D. Urbano).—Leiro, **O.**
Moreno (D. Urbano).—Verin, **O.**
Mosquera (D. Ricardo).—Noalla, **X.**
Perez (D. Feliciano).—Orense, **X.**
Romero (D. Javier).—Idem, **M.**
Rua (Ayuntamiento de).—Rua de Valdeorras, **X.**
Salgado (Sra. Viuda de D. Joaquin María).—Orense, **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.*
Alonso y Araujo (D. Benito).	Vino blanco comun	22	22	30
Idem.	Tinto comun 1875.	21	21	30
Idem.	Idem id. 1876.	21	21	30
Amor (D. Bernardo).	Vino blanco tostado.	»	»	576
Idem.	Idem tinto comun de 1876.	112	112	28
Idem.	Aguardiente.	3	»	80
André (D. Jacobo).	Vino tinto de pasto	120	120	18
Alvarez (D. Augusto).	Idem blanco de pasto.	20	20	28
Alvarez (D. Francisco).	Idem tinto de pasto	»	50	30
Alvarez (D. José).	Idem blanco 1876.	»	»	28
Avila (D. Tiberio).	Idem tinto de pasto	150	150	25
Idem.	Aguardiente de orujo.	10	10	60
Balvis (D. Laureano).	Vino tinto.	30	25	28'40
Baral (D. Gabriel).	Idem id. de pasto.	150	150	18
Barbadanes (Ayunt.º de)	Varias clases.	»	»	»
Becerra (D. Jacinto).	Vino tinto de pasto	»	»	32
Idem.	Idem blanco.	»	»	48
Bermudez (D. Ramon).	Varias clases.	»	»	»
Borrajo (D. Benigno).	Vino tinto de pasto de 1876.	»	»	30
Calvo (D. Juan Jacobo).	Idem tinto de 1.ª clase.	»	150	27'50
Idem.	Idem id. de 3.ª id.	»	150	15'62
Casanova (D. Adolfo).	Idem id. de 1.ª	»	»	31'25
Conti (D. Flaminio).	Idem tinto.	»	»	»
Diaz Rapela (D. Laureano).	Idem id.	40	30	28'80
Dominguez (D. José María).	Varias clases.	»	»	»
Enrique (D. José María)	Vino tinto comun.	»	»	»
Falcon Fernandez (Don David).	Idem id.	»	»	31
Felip (D. Fernando).	Idem tostado.	»	»	595
Felip (D. Fernando).	Vinagre.	»	»	93
Idem.	Aguardiente.	»	»	93
Fernandez (D. Agustin).	Vino tinto.	»	»	»
Idem.	Idem blanco añejo	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Idem.	Aguardiente.	»	»	»
Fernandez (D. José).	Vino tostado de 1.ª	»	»	800
Idem.	Idem tinto de 1.ª	»	»	36'66
Fernandez (D. Juan).	Idem blanco de pasto.	»	»	28
Fernandez (D. Ramon).	Idem tinto id.	60	»	18
Fernandez (D. Uberto).	Idem id. id.	»	13	30
Fernandez Bastos (Don Manuel).	Idem tostado.	4	4	931
Idem.	Idem tinto de pasto	240	240	25
Idem.	Idem blanco id.	240	240	25
Garcia (D. Lúcas).	Idem tinto id.	100	100	18
Gonzalez (D. Francisco).	Idem blanco de 1.ª calidad.	»	»	78'12
Idem.	Idem tinto id. id.	»	»	27'50
Idem.	Idem id. 2.ª id.	»	»	21'87
Gonzalez (D. Secundino)	Idem id. comun.	75	75	25
Hermida (D. Emilio).	Idem id. de 1876.	»	40	30
Iglesias (D. Manuel).	Idem id.	»	»	28
Labarta (D. Miguel).	Idem id. de pasto.	150	145	30
Idem.	Idem clarete id.	150	145	30
Idem.	Idem blanco id.	275	270	30
Idem.	Idem lágrima de 1864.	6	5	266
Idem.	Idem id. de 1871.	6	5	232'75
Idem.	Idem tostado.	7	6	831'25
Idem.	Idem Angelica dulce.	16	15	266
Idem.	Vinagre.	20	19	133
Leis (Sr. Marqués de).	Varias clases.	»	»	»
Losada (Doña María Josefa).	Vino tinto comun.	»	»	»
Idem.	Idem clarete.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Losada (Doña María Josefa).	Aguardiente.	»	»	»
Macía (D. Demetrio).	Varias clases.	»	»	»
Martinez (D. Manuel).	Vino tinto comun.	»	»	28
Mascareñas (D. Agustin)	Idem tinto de pasto.	60	»	18
Mein (D. Urbano).	Idem tinto.	50	28	30
Idem.	Idem tostado.	»	8	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Idem.	Aguardiente.	»	»	»
Miñambres (D. Patricio)	Vino tinto de pasto.	150	»	18
Idem.	Idem tostado.	»	»	500
Montenegro (D. Antonio)	Idem tinto de pasto.	»	»	28
Idem.	Idem blanco de id.	»	»	»
Moreno Menendez (Don Urbano).	Idem tinto de id.	150	150	18
Idem.	Idem blanco de id.	150	150	24
Idem.	Idem tostado.	150	150	400
Idem.	Aguardiente.	150	150	75
Idem.	Vinagre.	150	150	18
Mosquera (D. Antonio).	Vino tinto.	130	110	30
Mosquera (D. Ricardo).	Vinagre blanco.	4	»	30
Noguera (D. Manuel).	Vino tinto de pasto	100	100	28'80
Novoa (D. Ramiro).	Idem tinto.	37	30	28'80
Páramo (D. Manuel).	Idem id. de pasto.	200	200	30
Pardo (D. Joaquin).	Idem id. de id.	»	»	21'75
Pedrayo Silva (D. Ramon).	Idem blanco.	300	»	28
Idem.	Idem tinto.	300	»	28
Idem.	Aguardiente.	300	»	80
Perez (D. Feliciano).	Vino tostado.	»	»	600
Idem.	Vinagre blanco.	»	»	40
Perez (D. Joaquin).	Vino comun 1875.	40	40	28
Idem.	Idem id. 1876.	40	40	28
Idem.	Vinagre.	40	40	28
Puga (D. Vicente Manuel).	Vino tostado.	10	10	800
Reinoso (D. Justo María)	Idem tinto de pasto de 1.ª	66	»	30
Idem.	Idem id. id. de 2.ª	132	»	30
Idem.	Idem blanco id.	»	»	30
Idem.	Aguardiente.	»	»	30
Rodriguez (D. Casto).	Vino tinto comun.	100	»	28'80
Rodriguez (D. Eduardo María).	Idem id. id.	100	80	35
Rodriguez (D. Federico)	Idem id. id.	132	70	28'80
Rodriguez (D. Victorio).	Idem id. id.	105	»	28'80
Romero (D. Javier).	Vinagre blanco.	»	»	40
Romero (D. Melchor).	Vino tinto.	»	»	»
Rua (Ayuntamiento de la).	Vino tostado.	»	»	600
Idem.	Idem blanco.	»	»	60
Idem.	Idem tinto.	»	»	30
Idem.	Vinagre.	»	»	24
Idem.	Aguardiente.	»	»	60
Ruvira (D. Ramon).	Vino comun.	127	127	25
Salgado (D. Cárlos M.ª)	Vino tinto.	»	»	40
Idem.	Idem blanco.	»	»	50
Salgado (D. Pedro Antonio).	Idem id.	»	»	62
Idem.	Idem generoso.	»	»	470
Salgado (Sra. viuda de D. Joaquin María).	Idem blanco de pasto.	»	»	25
Idem.	Idem id. añejo.	»	»	25
Idem.	Idem moscatel, generoso.	»	»	312
Salgueiro Noguerol (Don Fidel).	Idem tinto de pasto	50	50	18
Idem.	Idem id. rosete.	50	50	20
Sanchez Moreno (D. Ramon).	Idem id. de pasto.	175	175	18
Idem.	Idem tostado.	175	175	500
Idem.	Aguardiente.	175	175	60
San Roman (D. Juan).	Vino tinto de pasto	50	50	18
San Saturnino (Sr. Marqués de).	Idem blanco.	320	288	30
Idem.	Idem tinto.	320	288	30
Santamarina Perez (Don José).	Idem id. de pasto.	125	125	31'31
Silva Lopez (D. Ambrosio).	Idem id. id.	127	100	30
Siso Ruiz (D. José).	Idem tostado.	»	»	666'66
Idem.	Idem tinto.	»	»	33'33
Idem.	Idem blanco.	»	»	43'33
Solana (D. Andrés).	Idem tinto.	6	6	55
Idem.	Idem blanco.	6	6	55
Soto (D. Inocencio).	Idem id.	»	»	28
Soto (D. Joaquin).	Idem tinto de pasto	»	»	28
Suarez (D. Francisco).	Idem tinto de 1.ª	»	»	»
Idem.	Idem id. de 2.ª	»	»	»
Idem.	Idem id. de 3.ª	»	»	»
Idem.	Idem blanco de 1.ª	»	»	»
Idem.	Idem id. de 2.ª	»	»	»
Idem.	Aguardiente.	»	»	»
Suarez de Puga (Don Francisco).	Idem.	»	»	»
Idem.	Vino blanco.	»	»	»
Idem.	Idem tostado.	»	»	»
Teijeira (Ayuntamiento de la).	Idem tinto de pasto	»	»	20
Idem.	Aguardiente.	»	»	50
Temés (D. Juan E. de).	Vino tinto comun.	»	»	31
Troncoso (Sr. Conde de)	Idem id.	320	»	28
Idem.	Idem blanco.	320	»	28
Idem.	Idem tostado.	320	»	»
Idem.	Aguardiente.	»	»	»
Valencia (D. José María)	Vino blanco.	»	»	»
Vazquez (Doña Carlota)	Idem tinto clarete de 1872.	20	20	50
Idem.	Idem id. id. 1873.	20	20	46
Vazquez de Puga (Don Joaquin).	Idem blanco.	200	190	50
Idem.	Idem tinto.	200	190	50
Velasco (D. Manuel).	Idem id.	100	100	18

RESÚMEN.

Número de productos	153
Produccion anual	5.584
Existencias disponibles	4.520
Precio medio	96'61

FALTAN.

Datos de produccion	81
— cantidades	90
— precio	4

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	3707	Díaz Rapela (D. Laureano).	San Ciprian de Viñas.	Tinto de la finca llamada Pafror.	12'4	2'81	4'33	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. roj. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. carbonoso, ampuloso: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	47'74	Ocreosa.	2'20	I. Sulf. clor. y magn. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
2	3709	Falcon Fernandez (D. David).	Ceulle (Rivadavia).	Idem comun de 1876.	9'3	5'52	3'35	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	3714	Fernandez Bastos (D. Manuel).	Idem.	Vino tinto, llamado tostado.	14'9	6'65	46'92	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	128'02	Terrosas.	4'60	I. Fosf. y clor. M. ab.—Sulf. y silic. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Cal. Poco. II. Fosf. y cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
4	3722	Labarta (D. Miguel).	Puentemayor (Caldas de Canedo).	Tinto de pasto 1876.	10'7	4'32	5'86	Viol.	Incoloro.	Viol.	Verde.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante roja, con fajas.	19'22	Terrosas.	2'70	I. Sulf. clor. silic. cal y magn. Ab.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.
5	3722	Idem.	Idem.	Blanco seco lágrima, de 1871.	15'8	5'44	1'99															
6	3729	Miñambres Alonso (D. Patricio).	Verin.	Tinto de 18 pesetas hectólitro.	12'4	5'32	4'22	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante roja.	»	Terrosas.	»	I. Sulf. M. ab.—Clor. y pot. Ab.—Cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
7	3729	Idem.	Idem.	Tostado á 500 pesetas hectólitro.	16'7	4'49	43'57	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	104'20	»	46'98	
8	3730	Montenegro (D. Antonio, Marqués de Leis.)	Orense.	Tinto.	10'5	4'60	4'01	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol. am.	Pardo.—V. roj.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. carbonoso, compacto, poroso: materia colorante rojo amarillenta.	16'26	Terrosas.	0'70	I. Sulf. fosf. clor. y silic. Ab.—Pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Ab.—Ferr. Ind.
9	3731	Moreno Mendez (D. Urbano).	Verin.	Idem natural de pasto.	13'1	3'60	5'98	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
10	3731	Idem.	Idem.	Blanco de pasto.	14'9	4'49	5'75															
11	3736	Pardo (D. Joaquin).	Rivadavia.	Tinto de pasto de 1876.	10'5	6'06	4'55	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
12	3740	Puga (D. Vicente Manuel).	Orense.	Tostado seco.	18'8	3'84	26'52	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. poco pastoso: materia colorante amarilla; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	46'20	Cen. gran.	3'70	I. Fosf. y clor. Ab.—Sulf. silic. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Magn. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.
13	3743	Rodriguez Muñoz (D. Federico).	San Ciprian de Viñas.	Tinto comun.	14'6	4'98	3'55	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
14	3745	Rodriguez Pereira (D. Casto).	Idem.	Idem.	10'7	4'87	3'54	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	3752	Salgueiro Noguerol (D. Fidel).	Verin.	Tinto.	12'5	4'98	5'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
16	3753	Sanchez Moreno (D. Ramon).	Idem.	Tostado.	15'2	6'49	25'42															
17	»	Dominguez (D. José María).	Viete (Leiro).	Natural tinto de pasto.	10'5	6'06	4'52	Az.—V. viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. ampuloso, pastoso: materia colorante rojo violácea, con fajas muy marcadas.	19'54	Terrosas.	2'66	I. Clor. Ab.—Sulf. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
18	»	Idem.	Idem.	Idem blanco id.	10'5	4'49	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta, con una faja muy marcada.	57'54	Gris gran.	3'34	I. Clor. Ab.—Sulf. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
19	»	Valencia (D. José María).	»	Blanco.	19'5	3'76	1'99															

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 9,3 á 10	1								
10 á 11	6	De 2,81 á 3...	1			De 16,36 á 20.	1	De 0,70 á 1	1
11 á 12	1								
12 á 13	3	3 á 4...	3	Œnolina.....	10	40 á 50.	1	2 á 3	3
13 á 14	1								
14 á 15	2	4 á 5...	8	Œnolina y œnoxantina	1	50 á 60.	1	3 á 4	2
15 á 16	2	5 á 6...	3			100 á 110.	1	4 á 5	1
16 á 17	1								
18 á 19	1	6 á 7...	4			120 á 130.	1	16 á 17	1
19 á 20	1								
Suma....	19	*Suma*.....	19	*Suma*.....	11	*Suma*.....	8	*Suma*. ...	8

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Orense, lo mismo que sus hermanas de Galicia, ha presentado, en general, vinos inferiores, y esta falta de calidad proviene, en mi opinion, de lo poco cuidada que la vinificacion ha sido. Fuera útil recomendar á los viticultores de esta provinc ia, que cosecharan la uva antes de llegar á madurez perfecta y cuando el mosto da de diez y medio á once grados. Encarecerles la primera fermentacion en cubas cerradas, y siempre la separacion completa del sombrero, pues con frecuencia, la mezcla de esta parte del escobajo, es una causa determinante de acidez. La naturaleza de los vinos de esta provincia, no exige una primera fermentacion tan prolongada como la generalidad de los vinos de la Península, cuyos mostos son más ricos en materia sacarina. Ocho ó diez dias de maceracion bastan ámpliamente para los tintos de estas localidades; y entiéndase que todas estas observaciones y las siguientes, son aplicables á toda aquella region del Norte. Una vez el líquido en los toneles, es necesario practicar exactamente el relleno, taparlos perfectamente, así que la fermentacion esté terminada, y operar un primer trasiego en el mes de Febrero, procurando siempre escoger un dia frio y seco. Con estas condiciones, tengo la seguridad de que mejorarian sensiblemente los mostos de esta provincia, obteniendo unos vinos de pasto ligeros y agradables, muy semejantes á los franceses.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 14 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.	PREMIO OBTENIDO.
	Clase 2.ª		
D. Jacinto Becerra.....	Monterrey.....	Tinto de pasto.....	Medalla de perfeccion.
D. Miguel Labarta.....	Canedo.....	Tostado de 1865.....	Idem.
		Tinto de pasto de 1876.	Diploma de mencion.
		Seco lágrima de 1864..	Idem.
D. Cárlos María Salgado.....	Barco de Valdeorras.....	Blanco de pasto.....	Perfeccion.
D. Laureano Diaz Rapela.....	San Ciprian de Viñas.	Tinto.....	Mencion.
D. David Falcon Fernandez.....	Cenlle.....	Idem de 1876.....	Idem.
D. Manuel Fernandez Bastos.....	Rivadavia.....	Tostado.....	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José María Dominguez	Leiro	Vino tinto	Mencion.
		Idem blanco	Idem.
D. Patricio Miñambres Alonso	Verin	Tinto de pasto	Idem.
		Blanco generoso de 1873	Idem.
D. Antonio Montenegro, Marqués de Leis	Orense	Idem de pasto de 1876.	Idem.
D. Urbano Moreno Mendez	Verin	Tinto de pasto	Idem.
		Blanco id.	Idem.
D. Joaquin Pardo	Rivadavia	Tinto de pasto de 1876.	Idem.
D. Vicente Manuel Puga	Orense	Tostado.	Idem.
D. Federico Rodriguez Muñoz	San Ciprian de Viñas	Vino tinto	Idem.
D. Casto Rodriguez Pereira	Idem.	Idem id.	Idem.
D. José Siso Ruiz	Laroco	Blanco de primera	Idem.
D. Pedro Antonio Salgado	Barco de Valdeorras	Idem de 1872	Idem.
D. Fidel Salgueiro Noguerol	Verin	Tinto de pasto	Idem.
D. Ramon Sanchez Moreno	Idem.	Tostado generoso	Idem.
D. José Santamarina Perez	Idem.	Tinto de pasto	Idem.
D. José María Valencia	Idem.	Blanco de id	Idem.
Sr. Conde de Troncoso	Castrelo de Miño	Tinto	Idem.
		Blanco	Idem.

Clase 4.ª

D. Urbano Moreno Mendez	Verin	Aguardiente de vino	Idem.
D. Ramon Pedrayo Silva	Orense	Aguardiente	Idem.

Clase 7.ª

D. Miguel Labarta	Canedo	Vinagre blanco	Idem.
D. Javier Romero	Orense	Idem id	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.
Albarellos (Monterey)	»	»	»	»	1	1
Arcos de Valdeorras (Villamartin)	»	»	»	2	»	2
Arrabaldo (Parada del Sil)	»	»	»	1	1	2
Barbadanes	»	»	»	3	»	3
Barco (El)	»	1	1	3	3	8
Cabeza de Vaca (Orense)	»	»	»	2	2	4
Canedo	»	1	3	3	2	9
Casardomato (Canedo)	»	»	»	»	1	1
Castrelo de Miño	»	»	2	1	»	3
Castro (El Barco)	»	»	»	2	1	3
Cenlle	»	»	1	»	»	1
Coles	»	»	»	»	1	1
Laroco	»	»	1	2	»	3
Leiro	»	»	»	3	5	8
Monrazos (Verin)	»	»	»	»	1	1
Monterrey	»	1	»	1	»	2
Moreiras	»	»	»	»	2	2
Noalla (San Ciprian de Viñas)	»	»	»	1	»	1
Orense	»	»	4	14	9	27
Petin	»	»	»	4	9	13
Rivadavia	»	»	1	2	3	9
Riobóo (Cenlle)	»	»	»	»	1	1
Rua (La)	»	»	»	1	2	3
San Ciprian de Viñas	»	»	3	1	4	8
Seadur (Laroco)	»	»	»	1	1	2
Sejalvo (Orense)	»	»	»	1	1	2
Teijeira (La)	»	»	»	»	1	1
Valdeorras	»	»	»	2	1	3
Verin	»	»	9	2	8	19
Viana del Bollo	»	»	»	»	1	1
Totales	»	3	28	52	61	144

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Añejo (Vino)	»	»	»	1	»	1
	Blanco	»	1	7	12	13	33
	Clarete	»	»	»	1	»	1
	Generoso	»	»	»	2	»	2
	Lágrima	»	»	1	»	»	1
	Seco	»	»	»	1	»	1
	Tinto	»	1	13	18	46	78
	Tostado	»	1	3	10	»	14
4.ª	Aguardiente	»	»	2	»	»	2
7.ª	Vinagre	»	»	2	7	2	11
	Totales	»	3	28	52	61	144

CAPÍTULO VIII.

VERTIENTE MERIDIONAL Ó ALPUJARREÑA.

Esta vertiente sólo comprende las provincias de Almería y Málaga, con 15.865'8 kilómetros de territorio, del cual son viñas 49.063 hectáreas, ó sea 3'10 de la superficie total.

Comprende ademas una parte de la provincia de Granada, que no se ha tenido en cuenta, por seguir el sistema adoptado de considerar las regiones orográficas por provincias enteras; y, sin esa porcion granadina, ocupa el 3'12 por 100 del territorio, contribuyendo al viñedo total con el 4, y á la produccion general con el 5'12.

Figuran sus productos sólo por 77 céntimos de unidad del total; pero los concurrentes á la Exposicion han representado el 2'77 por 100, y sus muestras el 3'43.

Su participacion en los premios es bastante notable; sobre todo teniendo en cuenta que la mitad de la comarca no es vitícola, sino minera, habiendo obtenido: un Diploma de Honor; el 2'44 por 100 de las Medallas de Afinacion; el 2'39 de las de Perfeccion; el 2'19 de las Menciones honoríficas, y el 2'26 de la totalidad de recompensas.

Las muestras no premiadas ni censuradas han sido el 3'70 de la totalidad, y las reprobadas el 5'23 del conjunto general.

PROVINCIA DE ALMERÍA.

MEMORIA

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

Difícil se nos presenta el cumplir con un deber á que necesariamente nos encontramos obligados, y, con los mejores deseos, tener que prescindir de llenarlos tal como se nos prescribe; pero es imposible hacerlo de otro modo, pues no existen elementos para ello, y basta sólo considerar que, á lo que en esta provincia se le llama industria vinícola, ni es ni puede dársele tal nombre, toda vez que se reduce á sacar de la vid el producto que suministra, á verificar con ella antiguas y simples operaciones, de que posteriormente habremos de ocuparnos, y á obtener por este medio caldos que, sin más preparacion y con sólo la fermentacion natural que experimentan, son inmediatamente consumidos, ó á lo sumo vendidos á otros pueblos muy cercanos, en los cuales, por sus condiciones de suelo, exposicion, etc., no se cultiva la vid, ó se hace en tan corta escala que no cubre ni áun su consumo. A esto, pues, queda reducida la industria vinícola de la provincia, sin que ella constituya un ramo ni áun medianamente importante de su riqueza; ni puedan hacerse consideraciones que logren tener algun influjo en las noticias que se deseán. Hay elementos de produccion en muy grande escala; mas para desarrollarlos, hay mucho que trabajar y poco hecho hasta el presente, Con esto podriamos decir cuanto al particular se refiere; pero nos hallamos obligados á más, y haremos por cumplirlo cuanto nuestras fuerzas alcance; expondremos los datos adquiridos y los analizaremos, manifestando desde luego que son escasos, puesto que, por los Ayuntamientos, se toma con una apatía é indolencia inexplicable cuanto á estadística se refiere; hasta tal punto que, á los tres meses de ordenada la remision, es cuando se ha podido conseguir incompleta, habiendo sido esta la causa de retardar extraordinariamente el envio de la presente Memoria, y el que no pueda ser más detallada. Tales como son los datos, ha habido necesidad de aceptarlos, pues ni hay medio de obtenerlos más completos, ni de comprobar los que se envian, no siendo por lo tanto culpa del que suscribe las faltas que se noten.

Entrando, pues, en detalles, manifestaremos desde luego, que la poca importancia que hemos concedido á los industriales vinícolas, se demuestra tan sólo con el más pequeño análisis de los datos reunidos y facilitados por los Ayuntamientos.

Nueve partidos judiciales comprende la provincia, y entre todos se cuentan el número de 103, distritos ó pueblos que, agrupados en porciones sumamente desiguales, no permiten hacer comparacion de superficie; por lo cual, y contrayéndonos al número, indicaremos que en el

Partido judicial	de Almería, cultivan la vid.....	3	Y no la cultivan.....		9
Idem id.	de Berja, id.....	3	id.	.....	2
Idem id.	de Canjayar, id.....	18	id.	.....	1
Idem id.	de Gérgal, id.....	11	id.	.....	5
Idem id.	de Huércal-Overa, id.....	3	id.	.....	2
Idem id.	de Purchena, id.....	10	id.	.....	11
Idem id.	de Sorbas, id.....	8	id.	.....	2
Idem id.	de Velez-Rubio, id.....	2	id.	.....	3
Idem id.	de Vera, id.....	1	id.	.....	9
		59			44

Se ve, pues, que están casi equilibrados los elementos de produccion en unos puntos y otros; pero si se tienen en cuenta los datos adquiridos y se forma otra comparacion igual á la anterior, obtendremos entonces que han de aparecer en mayoría los pueblos no productores de la vid; pues no se consideran como tales aquellos en que sólo la cultivan para obtener su fruto en verde.

Si de este resúmen general descendemos á un análisis más detallado, y tal cual resulta de los datos obtenidos de los Ayuntamientos, su importancia es aún más secundaria. No se pueden contar, como de alguna entidad, sino dos localidades, que son: Adra y Velez-Rubio; otras seis ú ocho, cuáles son Alahama, Berja, Purchena, Huécija, Ohanes, Fondon y Abrucena, que la tienen más secundaria; y por último, en las demas, hasta el número señalado, es de tan escasa, que sólo se declaran como cosecheros de su propia casa. En todos ellos la propiedad se encuentra sumamente dividida, hasta el punto de cultivarse tan sólo una ó dos hectáreas, hecho que bien puede señalarse como la razon primordial de la poca importancia que hemos señalado, y del notable atraso de cuanto á la vinificacion se refiere; pero, si aún no fuese suficiente lo expuesto, anotaremos un sucinto resúmen formado recientemente, por el que vemos que el cultivo de la vid abraza una extension de 5.432 hectáreas, distribuidas por partidos judiciales, del modo siguiente:

Partido	judicial	de Almería	288
Idem	id.	de Berja	1.359
Idem	id.	de Canjayar	679
Idem	id	de Gérgal	334
Idem	id.	de Huércal-Overa	326
Idem	id.	de Purchena	488
Idem	id.	de Sorbas	260
Idem	id.	de Velez-Rubio	1.461
Idem	id.	de Vera	37
			5.432

Ahora bien, siendo la superficie total asignada á la provincia, segun los datos oficiales, la de 845.000 hectáreas, resultará que sólo se aprovechan para el cultivo de la vid unas siete por cada mil, número insignificante y que á todas luces demuestra la poca importancia que hemos consignado. Que el anterior número expresado sea completamente exacto, no nos atreveremos á asegurarlo; pero sí que no difiere mucho del verdadero.

Cuáles sean las causas que á este efecto conducen, es de todo punto difícil de averiguar, pues no tenemos para hacerlo más que nuestro buen deseo, y éste no es suficiente á conseguirlo. Si atendemos, como es natural, á los incompletos datos recogidos, nos encontramos con que las desastrosas inundaciones del año de 1871 ocasionaron pérdidas de que no han podido reponerse: en otros, que la baja temperatura es causa de su poco adelanto, viéndose precisados los labradores á sustituir este cultivo por otro más remunerador; y en algunos, por último, que las enfermedades, pero sin especificar cuáles sean, han sido tambien causa de su abandono. No negaremos que todas ellas sean poderosas y ocasionales de la decadencia que se nota; pero consideramos algo exageradas las proporciones que se les dan. Las condiciones climatológicas de la provincia, son, en la mayoría de los casos, grandemente favorables al cultivo de la vid; existen grandes extensiones de terrenos perfectamente aplicables al objeto, y que hoy, ó están destinados á otro cultivo, ó permanecen incultos. Uno de los primeros ramos que constituyen la riqueza de la provincia, es la exportacion de la uva, que anualmente se hace en una cantidad media de unas 250 á 300.000 arrobas, produciéndose en los llamados parrales que, más exigentes aún que la cepa, prosperan y viven, dando pingües productos; y por consiguiente, bien puede deducirse que, con más razon tambien, podria hacerse de esta última otro ramo tan importante como el de los primeros. Y sin embargo, es por desgracia cierto que la produccion no alcanza más que al consumo, y casi podria asegurarse no lo cubre enteramente, lo cual es perfectamente explicable, si se atiende á causas del todo ajenas á la produccion y á cuyo remedio es difícil acudir. El aislamiento en que se encuentra la provincia y la falta de comunicaciones que experimenta, tienen que influir notablemente en lo expuesto, y basta sólo fijar un poco la atencion, para comprender que es la causa del malestar y atraso que se siente: diríjase la vista á aquellas localidades más importantes que hemos señalado, y no se encontrará en ellas la mas pequeña mejora que señale el siglo en que vivimos; pero es principalmente por no haber elementos con que hacer variar la explotacion, hoy en práctica. ¿De que servirá al agricultor aumentar ó hacer nuevas plantaciones, que éstas sean de las mejores castas, cultivarlas con el mayor esmero, é introducir por último en la vinificacion los adelantos aconsejados por la ciencia, si el término de sus afanes es no encontrar salida al producto, ó que ésta le sea tan costosa que no pueda competir ventajosamente con sus similares de las provincias limítrofes? A ser otras las condiciones en que vive la provincia, creemos que no sería tan poco halagüeño el estado que acabamos de reseñar; pero está aislada, no tiene arterias por donde circulen los elementos de produccion que en su suelo encierra; y, no ya en este ramo tan importante, sino en otros muchos que podria desarrollar, tiene que resentirse y mostrar su aniquilamiento.

Véase, pues, por el anterior bosquejo, la razon en que nos fundamos para decir que no hay en la provincia industria vinícola, y sí una produccion escasa y sólo remediable con esfuerzos supremos, por lo cual debe carecer esta sucinta Memoria de la variedad é importancia que en otras condiciones pudiera dársele. Pero seguiremos reseñando en cuanto nuestros escasos medios nos lo permitan.

Bajo dos formas principales se hace el cultivo de la vid en la provincia: una destinada especialmente á la cria de la uva para conserva ó exportacion, que lo es en la de emparrado, y de que no creemos deber ocuparnos, por ser en estos momentos ajena á nuestro propósito; la otra forma es la de cepas, cuyo fruto sirve para comer ó para vino. De esta última, diré que en la provincia se da perfectamente; que á su buen desarrollo son muy favorables las faldas de todas las sierras, que ofrecen bastante frescura para que no sean necesarios riegos, y un grado de calor atmosférico suficiente y propicio á su completa madurez y vegetacion.

Del conjunto de estas condiciones climatológicas y topográficas, resultan vinos cuya fuerza alcohólica es, por término medio, de unos 16°, con la cual es susceptible de conservarse, áun en los veranos más calurosos; sin embargo, salvo rara excepcion, que justifica cumplidamente cuanto podria intentarse en este ramo tan importante del cultivo, nadie conserva el vino de un año para otro, sucediendo generalmente que en Mayo ó Junio queda vendido el recolectado en Octubre anterior.

En la provincia pueden distinguirse cuatro zonas principales de viñedo:

1.° Las laderas del rio Adra, que lindan con las Alpujarras granadinas.

2.° Las del rio Andarax, desde Benahadux hasta Fondon y Laujar, lindando con Sierra Nevada.

3.° Las del rio Almanzora, y

4.° Las de los Velez, que lindan con la provincia de Múrcia.

Todas ellas se distinguen por su diferente produccion, no ya sólo en cantidad, sino sobre todo en su calidad: vinos finos, buen color y superior fuerza alcohólica, los de la primera zona, no lo son tanto, sin embargo, como los producidos en la segunda, que son los más notables de las cuatro citadas; si bien algo más flojos que aquellos; en la tercera, y muy especialmente en Purchena, cuyos productos deben figurar en la Exposicion, se produce un vino natural de pasto con mucho color, y que, á pesar de su frialdad y algo de aspereza, debida sin duda á su atrasada fabricacion, es de excelente calidad, y auxiliado con buenas prácticas vinícolas, podria competir con el Burdeos y Borgoña, con los que tiene grande analogía.

Respecto á la última zona, no tenemos datos para apreciarla debidamente; si bien sabemos es de suma importancia, de muy buena produccion y de regular fuerza alcohólica.

De todas ellas puede asegurarse que, á no ser por la apatía é indiferencia con que se mira cuanto con el cultivo se refiere, su produccion sería mucho mayor; pues en los más de los pueblos que la componen, cuentan con un excedente de terreno, que muy bien podria calcularse en un 80 por 100, el cual, utilizado en ese cultivo, podria dar beneficiosos resultados, como lo prueban localidades laboriosas que, como Alhama, Lauja, Ohanes, Huécija, y otras, han aprovechado cuanto pudieron, y hoy cogen, como fruto de sus afanes, lo que tal vez en un principio no imaginaron.

Bien quisiéramos poseer datos suficientes para ocuparnos, con arreglo á la importancia que les concedemos, de las clases de uva cultivadas en la provincia y hacer su descripcion detallada; pero sólo podemos mencionar algunas, cuyos nombres vulgares con que se conocen en la localidad, son:

Uvas de parrales, de conserva ó embarque.
Idem de *Ohanes* ó de embarque, blanca.
Idem id. coloradas, largas.
Idem id. id. redondas.
Idem id. id. Santa Paula.
Idem *Albilla*.
Idem del *Cuerno*.
Idem *Ojo de buey*, la más superior y apreciada.
Idem de *Lanjaron*.

Y en las de cepa:

Uva *Jaen*, la más extendida, blanca, redonda, pellejo fino; poca carne, pero mucho jugo.
Idem *Torrontés*.
Idem *Moscatel*.
Idem *Humeire*.
Idem *Tinta*, que no sabemos si será tambien la llamada *Tintilla*, de grano menudo, gran fuerza colorante, muy dulce, y que produce un néctar parecido al célebre vino de Chipre, aunque por lo regular no se pisa aquí, por ser escasa su produccion.

Todas ellas se distinguen por su buen desarrollo y gusto, algunas de ollejos sumamente finos, con la particularidad, que nos parece muy digna de llamar la atencion, de que, áun las criadas en forma de emparrado, carecen de la aspereza y acidez que caracteriza casi siempre á sus análogas; su color y forma varían tambien extraordinariamente, y, entre la uva blanca y negra ó tinta, se notan los más variados matices, así como entre la forma redonda y alargada, ó sea la designada con el nombre de *Teta de Vaca*.

Hemos apuntado los anteriores datos, por creerlos pertinentes al asunto de que nos venimos ocupando, y pasaremos en su consecuencia á indicar aquellos que á la vinificacion se refieren.

Efecto sin duda de las causas que antes hemos señalado, ó sean ya los grandes perjuicios de las inundaciones, ya los sufridos por la devastadora plaga del *oidium*, cuyos efectos han sido muy grandes, por no haberse aplicado con tiempo el remedio debido, es lo cierto que la produccion, lejos de aumentar, ha ido disminuyendo, sin adelantar un paso en lo concerniente á la vinificacion. El estímulo de la venta es muy poderoso, y cuando éste falta ó sólo hay el de hacerla en el mismo pueblo ó en el próximo, y allí se toma tal como la naturaleza lo produce, de nada sirve hacer gastos que en este caso se consideran inútiles, toda vez que sólo amenguan la escasa utilidad que hoy proporciona. No es esta, sin embargo, la regla general, pues ya hay vinicultores que, comprendiendo la utilidad de los buenos sistemas de fabricacion, se dedican á ponerlos en práctica, obteniendo productos que han sido premiados en exposiciones universales; pero son escasos los que bajo este concepto pudiéramos citar.

Comunmente, no se sigue otro sistema que el de la pisa de la uva en conjunto, sin atencion á clases ni calidad, su perfecto ó imperfecto estado de madurez; llegada la época que la costumbre ó las circunstancias especiales de la localidad establecen, se da principio á la vendimia, y toda la uva va al lagar, donde sufre el pisoteo, con zapatos especiales, llamados esparteñas, zuecos, etcétera, construidos de esparto y madera; de aquí resulta que, teniendo cada porcion de terreno uva de color en más ó ménos cantidad, son los ménos los vinos perfectamente blancos ó con algun color característico de uva blanca, y por lo regular todos tienen un tinte más ó ménos oscuro, que los hace aparecer como tales vinos tintos, sin embargo de entrar en la mayor parte de su composicion la uva Jaen blanca, lo cual creemos tenga su explicacion en que es más apreciado por los que hacen uso de él, cuando tiene el color más ó ménos tintado.

La masa que queda despues de sufrir la pisa, y entre la cual está incluido, como es consiguiente, el escobajo, se exprime fuertemente en prensas de madera, en unas partes dedicadas sólo para este uso, y en otras se sirven de las de moler aceituna, teniendo todas husillos de poca potencia. Las diferentes clases de caldos que se van obteniendo, se depositan en un r ecipiente de barro cocido, del que seguidamente se sacan con cántaros, trasladándolo á las tinajas unos, y otros á toneles; si bien éstos son los

ménos. Por algunos se comprende ya la ventaja de quitar el escobajo; otros prensan más esmeradamente y hacen las debidas separaciones de pisa y prensado, formando de este modo caldos escogidos, superiores, y que bien merecen atencion.

Durante la fermentacion, apartan diariamente la espuma formada, por medio de despumaderas de laton, y cuando aquella concluye y las partículas extrañas se depositan en el fondo, formando las madres del vino, entonces tapan las tinajas, se lodan con yeso, y así se dejan hasta la época de la venta del vino, que se vacia en cada caso por medios especiales.

Las madres, vinazas, tártaros ó heces que resultan despues de extraido el vino, no tienen una aplicacion especial ni aprovechamiento utilizable; alguno, muy raro, las conserva, por medio de la desecacion atmosférica natural, vendiéndolas al comercio, áun cuando su valor es muy escaso.

Se ve, pues, que se hace la vinificacion en el más completo estado de sencillez, y sin que mejora alguna venga á interrumpir la constante práctica seguida desde hace siglos: algo, sin embargo, indica el buen deseo que anima á los que no desconocen los inconvenientes de tan añejas costumbres: en primer lugar, son varias las localidades donde, á la imperfecta tinaja empotrada en el terreno ó en la pared, ha sustituido el tonel construido de roble y parecido á los jerezanos, y especialmente á los cordobeses y malagueños. Aparte de esta innovacion, debida al mayor gasto que ocasionan las tinajas, por su fragilidad y otros accidentes, no se encuentra nada más notable en la generalidad que deseribir: particularmente puede hacerse mencion de algunos cosecheros que van introduciendo en sus bodegas costosos adelantos, aunque sin esperanzas de rocoger utilidad, en tanto no varien las circunstancias especiales de la provincia. Hácia el interior, es imposible moverse, porque el costo de conduccion imposibilita la competencia: su salida natural es, pues, la marítima, y ésta no es fácil obtenerla más que á ciertas localidades, en donde se notan los adelantos; las demas permanecen estacionarias, y sólo producen hasta donde alcanza el consumo local; pues, traspasado éste, no hay ya mercado para el exceso; y por ello, repetimos una vez más, no hay industria vinícola en la provincia, no pudiéndose tener como tal la que en este concepto se realiza.

Creemos innecesario hacer más observaciones acerca del sistema de vinificacion, y pasaremos á ocuparnos de lo conducente á otro objeto de estos apuntes.

El producto medio por hectárea, si bien no con toda la exactitud necesaria, puede fijarse por término medio en unos ocho hectólitros, siendo esta cantidad muy variable; pues, en tanto que en el partido judicial de Canjayar es de unos catorce, el de Sorbas y Velez-Rubio no llega á cinco, producto insignificante y que creemos deplorable; el primero se explica ménos aún, teniendo en cuenta que es comprensivo de una de las zonas más productivas, ó sea la segunda que hemos citado al hablar de ellas, con localidades como Alhama la Seca, Fondon, Ohanes y otras de menor importacia, pero grandemente productivas y á propósito para el cultivo de la vid.

Aún resulta menor este producto medio, si se considera el que se obtiene cada un año en vinos tintos y blancos; pues ascendiendo á unos 25.000 hectólitros lo recolectado y á 3.400 las hectáreas en que lo son, no resulta mayor de 3 hectólitros por cada una; pero no titubeamos en asegurar sea más exacto el primer cálculo, pues en el segundo debe haber mucha ocultacion, sobre todo de aquellos que producen sólo para sí, los cuales son en gran número.

El precio medio del hectólitro, varía tambien mucho: desde un mínimum de 15 pesetas, á un máximum de 27 el blanco, y casi en la misma proporcion el tinto.

Añadiremos, por último, para concluir, que, de la medida del mosto al vino en venta, ó sea á los ocho meses próximamente, que es cuando se realiza, hay un 10 por 100 de pérdida, el 3 en madres súcias y el 7 restante se pierde por el trasiego y la evaporacion.

Hemos descrito las condiciones de la produccion vinícola de la provincia, tal como la comprendemos y como nos ha sido posible consignar por los informes particulares que sobre ella se nos han dado; siguiendo, pues, ahora el camino que nos señalan las instrucciones, analizaremos los datos que se han podido recoger.

La ignorancia, alguna vez maliciosa, de los pueblos, les hace cometer los más crasos errores, que perjudican y hacen imposible una estadística exacta; no se ha comprendido por muchos la verdadera significacion de la palabra cosechero ó fabricante, y de aquí que, por lo regular, en todas aquellas localidades en donde la produccion vinícola es pequeña, dirigida tan sólo á procurarse á sí mismos el vino y vinagre necesarios, pero sin venta en el mismo pueblo ó alguno cercano, no se les ha considerado como tales cosecheros, y se les ha eliminado completamente; lo mismo que algunos han negado tal produccion vinícola, cuando se tienen datos y aparecen como expositores, individuos de dicha localidad. No es grande, sin embargo, la importancia que puede concederse á estas omisiones; pero creemos deber apuntarlas, áun cuando lo ménos de 15 á 20 localidades pudieran aparecer unidas á las que se envian; pero, con decir en unas que el fruto se gasta en verde, y en otras que es de tan poca importancia el producto que no creen necesario dar cuenta de él, salen del paso y se quitan de encima el fantasma de los tributos, que es lo que más les atormenta.

Lo hemos dicho y lo señalamos nuevamente: personas acomodadas, sumamente conocedoras de las circunstancias de la provincia, aseguran que el cultivo de la vid pudiera llegar á ser doble del actual; pero que, para ello, es indispensable se les estimule y se les proteja, no haciendo caso omiso de los que en tan crecida porporcion contribuyen á sostener las cargas del Estado, no recibiendo en pago ningun beneficio que satisfaga sus crecientes necesidades, ya proporcionándolas los medios de trasportar sus productos con mayor facilidad y ménos coste, ya estimulando las plantaciones por medio de la exencion, por cierto número de años, de las contribuciones establecidas ó que se establezcan.

Este es el único análisis que podemos hacer de los datos que se nos han entregado. La poca novedad que en ellos se encuentra, la ninguna variacion que encierran, hijas de la escasa produccion, y las aún más escasas clases de vino que se elaboran en las diferentes localidades, como se comprenderá muy fácilmente, no puede suplirse, ni puede inventarse; en la provincia se mira el cultivo de la vid como muy secundario, y sin aspiraciones de poder llegar á ser, como pudiera muy bien verificarse, una gran riqueza.

Parecerá á primera vista imposible, que nada, casi absolutamente, se pueda consignar como perteneciente á las Secciones 2.ª, 3.ª, 4.ª y 5.ª; pero, como quiera que la produccion es escasa, y más que todo antigua y sencilla, se explica fácilmente que, no ya fabricacion de útiles, pero ni existencia de ellos, puedan encontrarse aquí: en la generalidad, ya lo hemos dicho anteriormente; que todo está reducido á un lagar mal construido de mampostería, elevado suficientemente sobre el suelo, para que de él

marchen los caldos á las tinajas que deben contenerlo: una prensa, mejor ó peor construida, que lo mismo sirve para hacer el mosto que para obtener aceite; tinajas de mayor ó menor cabida, y siempre de una construccion tosca y miserable, ó en otro caso, uno ó dos toneles que suplan el lugar de estas últimas. Con lo anterior y con los pequeños enseres que usan para la vendimia y para el trasiego que hacen al vender el mosto, todos ellos de la más completa sencillez, y aplicables, lo mismo que las prensas, á diferentes usos, está descrito cuanto á este asunto podemos añadir, y ocioso sería repetir que no hay nada nuevo, ni que merezca una descripcion detallada; el dia que las necesidades de la provincia reclamen mayores adelantos, creemos que hay en ella elementos para proporcionárselo: entre tanto, algunos propietarios, tan escasos que casi no lleguen á media docena, poseen ya perfectas máquinas para prensar, descobajar, entaponar, etc.; pero la generalidad solo está reducida á cuanto acabamos de describir.

Desde luego puede decirse que no existe en la provincia más que la industria de la tonelería, y ésta casi debe considerarse como aneja á la fabricacion de barriles para la exportacion de la uva; pero no es dable hacer caso omiso de ella. Si bien no constituye una industria especial y floreciente, atendiendo á la poca demanda que tiene, llena las necesidades, para cuyo efecto importa de New-York la madera de roble necesaria á la construccion de los toneles, y algunos, muy pocos, los hacen con madera criada en la provincia, que se distingue por sus malas cualidades.

En competencia con la tonelería, se construyen tambien tinajas de cabida variable, hasta la de 16 hectólitros, sin que podamos dar más pormenores acerca de su fabricacion y ventajas, por sernos desconocidas.

Respecto á prensas, husillos, etc., no existe fabricacion, y los cosecheros que los necesitan los importan de Barcelona, Málaga ú otros puntos. Existe tambien, en la capital, fabricacion de objetos de barro cocido, tales como tinajuelas, ladrillos, jarros, etc., aplicables á las diferentes operaciones de la vinificacion, los cuales, áun con su imperfecta construccion, satisfacen cumplidamente las necesidades, ménos exigentes aún, de la industria vinícola. Todos los demas enseres de vendimia, tales como zuecos, espuertas y capachos, en cuya construccion se emplea el esparto, tan abundante en la provincia, se hacen tambien aquí; pero sin formar por sí una industria digna de tenerse en cuenta, por ser manufactura de los mismos cosecheros, ó de personas dedicadas á ella en los dias que, por carecer de ocupacion, trabajan para cualquiera que los necesita.

La seccion correspondiente á los productos naturales ó químicos que se emplean en la fabricacion, deberia merecernos una atencion sumamente grande; pero no podemos hacer más que mencionar alguna, muy rara y como excepcional; el empleo que, por ejemplo, se hace por algun productor de las pastillas de Lainé, la Claricina y la albúmina, para la clarificacion de los vinos; pero la generalidad no emplea medio alguno digno de mencionarse, lo que fácilmente se deduce de la descripcion, hecha anteriormente, del método practicado en la vinificacion.

Algo, muy poco, sabemos tambien, por noticias particulares, que se hace en el ramo de pellejería; pero nuestros datos no alcanzan á poder fijar con exactitud la cantidad ni el punto de produccion; desde luego, tiene que ser de alguna entidad, toda vez que la mayoría de los trasportes de vino, vinagre ó aguardiente, tiene que hacerse á lomo y por malos caminos, por lo cual no puede emplearse otra clase de vasijas, si bien hoy se usa ya mucho la barrilería pequeña que, á su mayor duracion, reune la ventaja de no comunicar el mal sabor que los pellejos.

Hemos procurado reunir cuanto con la industria vinícola tiene referencia, y al mismo tiempo satisfacer las condiciones que se nos imponen para este trabajo; si no satisface completamente el objeto para que se destina, cúlpese en primer lugar á la ya tan repetida escasa importancia que alcanza en la provincia; y, al darlo por concluido, pedimos para él la indulgencia más completa, atendiendo sobre todo á que nuestro conocimiento de la localidad tiene que ser escaso, por ser nuevos en ella y no haberla visitado.

Almería 18 de Marzo de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Antonio Alvarez Aranda.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de	Ayuntamientos		104
—	Pueblos que han concurrido		16
—	Expositores		157
—	Muestras remitidas		215
	Premios: Afinacion	»	
	— Perfeccion	5	
	— Mencion	23	
	Total	28	215
	Clasificadas con **X** (muestras)	63	
	Reprobadas	124	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	3'09	2'33	
Mencion	14'20	10'70	
Total premios	17'29	13'03	
Clasificadas con **X**	38'90	29'30	100'00
Reprobadas	76'08	57'67	

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

CLASE 1.ª

Cuesta Guirao (D. José).—Velez Rubio, **O.**
Cuesta Guirao (D. Lúcas).—Idem, **O.**
Gomez (D. Jacinto).—Idem, **O.**
Guirao, hermanos (Sres.)—Idem, **X, O.**
Lopez y Lopez (D. Fernando).—Idem, **O.**
Morales (Sres. herederos de).—Idem, **O.**
Roda Perez (D. Antonio).—Idem, **M.**
Rubio (D. Francisco).—Idem, **O.**
Rubio Lopez (D. Juan).—Idem, **X.**
Serrabona (D. Luis).—Idem, **O.**
Trell y Chacon (D. Miguel).—Berja, **X, O.**

CLASE 2.ª

Abadía (D. Nicolás).—Velez-Rubio, 2 **X.**
Acosta (D. Guillermo).—Purchena, 2 **X.**
Alonso (D. Andrés).—Laujar de Andarax, **O.**
Alonso (D. Antonio).—Idem, **O.**
Alonso (D. José Zacarías).—Huércal-Overa, **O.**
Amat (D. David).—Enix, **O.**
Amat (Doña Lorenza).—Idem, **O.**
Amat (Doña Trinidad).—Idem, **O.**
Amat y Yañez (D. José).—Huécija, **M.**
Amate (Sra. Viuda de D. José).—Idem, **O.**
Andrés (Doña Angustias).—Idem, **O.**
Asensio (D. Benigno).—Huércal-Overa, **X, O.**
Brignati y Morelló (D. Pedro).—Adra, **M, O.**
Búrgos (D. Salvador).—Alhama la Seca, **O.**
Cabronero Romero (D. Manuel).—Purchena, 3 **M, X,** 2 **O.**
Calvache (Doña Ana).—Laujar de Andarax, **O.**
Campos (D. Juan).—Lubrin, 2 **O.**
Cánovas (D. Andrés).—Velez-Rubio, **O.**
Carreño (D. Francisco).—Adra, **O.**
Carretero (D. Antonio).—Ohanes, **O.**
Carretero (Sres. herederos de).—Idem, **O.**
Carretero (D. Juan Diego).—Idem, **O.**
Carretero (D. Manuel).—Idem, **O.**
Carretero (D. Nicolás).—Idem, **O.**
Cortés (D. Andrés).—Huécija, **O.**
Cortés y Salmeron (D. Tomás).—Idem, **M.**
Cuenca (D. José).—Adra, **O.**
Cueto (D. Pedro).—Berja, **O.**
Chacon (Sr. Conde de).—Adra, **X, O.**
Daza (D. Francisco).—Purchena, 2 **X,** 4 **O.**
Dominguez (D. Rafael).—Abrucena, **O.**
Enrique (D. Cárlos).—Ohanes, **O.**
Escanilla (D. José).—Idem, **O.**
Fuentes (D. Ricardo).—Idem, **O.**
Gallardo (D. José Mariano).—Adra, **O.**
García (D. José).—Huércal-Overa, 2 **O.**
Gil (D. Bernardo).—Alhama la Seca, **O.**
Godoy (D. Antonio María).—Adra, **O.**
Gomez (D. Felipe).—Berja, **O.**
Gomez (D. Joaquin).—Laujar de Andarax, **X.**
Gonzalez (D. Antonio).—Huécija, **X.**
Gonzalez (D. Francisco).—Ohanes, **O.**
Gonzalez (D. Gracian).—Berja, **X, O.**
Gonzalez (D. Juan).—Huécija, **O.**
Gutierrez (D. Rafael).—Adra, **O.**
Hernandez (D. José).—Abrucena, **O.**
Ibarra (D. Nicolás).—Alhama la Seca, **O.**
Laó (D. Manuel).—Abrucena, **O.**
Laó Moratalla (D. Manuel).—Idem, **O.**
Lebrés (D. Antonio).—Idem, **O.**
Leiva Rodriguez (D. Juan de).—Alhama la Seca, **M.**
Liria Dominguez (D. Ventura).—Fines, **M, O.**
Lirola (D. Cayetano).—Adra, **O.**
Lopez (D. Antonio).—Nijar, 2 **O.**
Lopez (D. Cristóbal).—Alhama la Seca, **O.**
Lopez (D. Diego).—Idem, 2 **O.**
Lopez (D. Francisco).—Alhama la Seca, **X.**
Lopez (D. Gabriel).—Idem, **X.**
Lopez (D. Joaquin).—Adra, **X.**
Lopez (D. José).—Abrucena, **O.**
López (D. Manuel).—Alhama la Seca, **X, O.**
Lopez (Doña María Teresa).—Nijar, **O.**
Lopez (D. Nicolás).—Alhama la Seca, **X, O.**
Lopez (D. Nicolás Manuel).—Idem, **O.**
Maldonado (D. Francisco).—Adra, **O.**
Martin (D. Blas).—Abrucena, **O.**
Martinez (D. Diego).—Idem, 2 **O.**
Martinez (D. Lúcas).—Idem, **O.**
Martinez (D. Miguel).—Huécija, 2 **O.**
Martinez (D. Nicolás).—Alhama la Seca, **X.**
Medina (Doña Angeles).—Adra, **O.**
Medina (D. Ignacio).—Idem, **O.**
Medina y Salmeron (D. Diego).—Enix, **M.**
Melero (D. Francisco).—Laujar, **O.**

Mena y Marqués (D. Ginés).—Huércal-Overa, **P**, 2 **O**.
Mesa (D. Cayetano).—Purchena, **X**, **O**.
Morales (D. Gabriel).—Alhama la Seca, **X**.
Morales (Sres. Herederos de). —Velez-Rubio, **O**.
Moratalla (D. Antonio).—Abrucena, **O**.
Moreno (D. Francisco José).—Ohanes, **O**.
Moreno (D. Márcos).—Adra, **M**.
Morillos (D. José).—Velez-Rubio, **X**.
Muñoz (D. Antonio).—Huécija, **O**.
Muñoz de Haro (D. Rafael).—Purchena, **M**, 2 **X**.
Muñoz y Uran (D. Luis).—Idem, 2 **M**, **X**, .
Navarro (D. Mariano).—Huécija, **O**.
Navarro (D. Miguel).—Ohanes, **O**.
Ocaña (D. Juan).—Abrucena, **O**.
Ocaña (D. Manuel).—Idem, **X**.
Olivares (D. José).—Idem, **O**.
Palomo (D. José María).—Adra, **X**, **O**.
Peragalo (D. Miguel).—Idem, **O**.
Perez (D. Antonio).—Velez-Rubio, **X**, **O**.
Perez R. (D. Antonio).—Idem, **O**.
Perez (D. Matías).—Ohanes, **O**.
Perez (D. Onofre).—Nijar, **O**.
Plaza (D. Francisco).—Ohanes, **O**.
Rambaud (D. Camilo).—Nijar, **O**.
Real (D. Antonio y D. José).—Adra, **O**.
Rivera (D. Antonio).—Idem, **X**.
Roda (D. Antonio).—Idem, **O**.
Rodriguez (D. Juan).—Alhama la Seca, **O**.
Rodriguez (D. Ramon María).—Tijola, 2 **P**.
Rodriguez (Sra. Viuda de D. José Manuel).—Huércal-Overa, 2 **X**.
Rubio (D. Francisco).—Velez-Rubio, **X**.
Ruvira y García (D. Cristóbal).—Nijar, **M**, **X**.
Salmeron (D. Cristóbal).—Huécija, **O**.
Sanchez (D. Ildefonso).—Abrucena, **O**.
Sanchez (D. Juan).—Huércal-Overa, **X**.
Sanchez (D. Mateo).—Berja, 2 **X**, **O**.
Sanchez (D. Miguel).—Ohanes, **O**.
Sanchez Granados (D. Miguel).—Idem, **O**.
Sanchez y Muñoz (D. Félix).—Abrucena, **M**.
Sancho (D. Félix).—Abrucena, **X**.
Serrabona (D. Luis).—Velez-Rubio, **X**.
Serrano (D. José).—Abrucena, **O**.
S. Spencer (D. José).—Enix, 2 **M**, **X**, **O**.
Tebar (D. José).—Almería, **X**, **O**.
Toro (D. Mariano).—Idem, **O**.
Trell y Chacon (D. Miguel).—Berja, **M**, 2 **X**, 3 **O**.
Uróz (D. Juan).—Nijar, **X**.
Urrea (D. Juan).—Lubrin, **O**.
Vilches y Jover (Sres.)—Almería, **P**, 2 **X**.
Villafaño (D. Cristóbal).—Ohanes, **O**.
Villalobos, hermanos (Sres.)—Berja, 2 **X**.
Villarreal (D. Juan María).—Tíjola, **O**.
Villegas (D. Antonio).—Berja, **O**.
Zúñiga (Sra. Viuda de D. Diego).—Huércal-Overa, **X**,

CLASE 4.ª

Dabernat (Sres.)—Velez-Rubio, 3 **X**.
Liria Dominguez (D. Ventura).—Fines, **M**, **X**.
Rivera (D. Antonio).—Adra, **X**.
Romero (D. Antonio).—Idem, 2 **X**.

CLASE 7.ª

Estrada (D. Antonio).—Abrucena, **X**.
Guiraó, hermanos (Sres.)—Velez-Rubio, **O**.
Gutierrez Diaz (D. Rafael).—Adra, **M**.
Lopez (D. Antonio).—Nijar, **O**.
Moratalla (D. Antonio).—Abrucena, **X**.
Muñoz Uran (D. Luis).—Purchena, **M**.
Perez (D. Onofre).—Nijar, **O**.
Perez y Perez (D. Matías).—Ohanes, **X**.
Rivera (D. Antonio).—Adra, **X**.
Rubio Falces (D. Francisco).—Velez-Rubio, **X**.
Sanchez (D. Félix).—Abrucena, **O**.
Sanchez (D. Miguel).—Ohanes, **X**.
Sanchez Lopez (D. Mateo).—Berja. **P**.
Villarreal (D. Juan María).—Tíjola, **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.*
Abadía (D. Juan).	Vino tinto 1875.	90	80	30
Idem.	Idem id. 1876.	90	80	30
Abadía (D. Nicolás).	Idem blanco.	80	80	55
Idem.	Mosto id.	80	80	30
Idem.	Idem id.	50	»	30
Idem.	Idem id.	50	»	30
Acosta (D. Guillermo).	Vino id. de 1876.	30	26	49'62
Idem.	Idem tinto 1875.	30	26	49'62
Alonso (D. Andrés).	Idem blanco.	»	»	»
Alonso (D. Antonio).	Idem id.	»	»	»
Alonso (D. José Zacarías).	Mosto tinto.	80	80	31
Idem.	Idem id.	»	»	31
Amat (D. David).	Vino id.	108	108	25
Amat (Doña Lorenza).	Idem.	48	48	»
Amat (Doña Trinidad).	Idem id.	98	98	25
Amat y Yañez (D. José).	Idem id.	64	64	25
Idem.	Idem blanco.	64	64	25
Amate (Viuda de Don José).	Vino blanco.	64	64	25
Andrés (Doña Angustias).	Idem id.	161	161	25
Asensio (D. Benigno).	Idem tinto.	»	»	31
Idem.	Idem blanco.	»	»	31
Idem.	Mosto id.	48	48	31
Idem.	Idem tinto.	48	48	31
Brignatí y Morelló (Don Pedro).	Vino natural de pasto.	320	320	31
Idem.	Idem blanco comun.	320	320	21'70
Idem.	Idem tinto 1875.	242	236	50
Idem.	Idem de pasto 1876	242	236	25
Búrgos (D. Salvador).	Idem de Jaen.	16	12	29'25
Cabronero Romero (Don Manuel).	Idem blanco seco de 1877.	175	100	35
Idem.	Idem id. id. id.	175	100	35

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Cabronero Romero (Don Manuel).	Vino blanco seco de 1877.	175	100	35
Idem.	Idem tinto id. id.	175	100	35
Idem.	Idem blanco id. de 1847.	»	»	665
Idem.	Idem id. id. 1817.	»	»	1330
Calvache (Doña Ana).	Idem id.	»	»	»
Calvache (D. Francisco Vicente).	Idem id.	»	»	»
Campos (D. Juan).	Idem tinto.	»	»	25
Idem.	Idem blanco.	»	»	25
Cánovas (D. Andrés).	Idem tinto natural	150	»	55
Carreño (D. Francisco).	Idem de pasto 1876	96	92	25
Carretero (D. Antonio).	Idem comun blanco.	»	»	»
Carretero (Sres. Herederos de).	Idem id.	»	»	»
Carretero (D. Juan Diego).	Idem id.	»	»	»
Carretero (D. Manuel).	Idem id.	»	»	»
Carretero (D. Nicolás).	Idem id.	»	»	»
Cortés (D. Andrés).	Idem tinto de vega.	80	80	20
Cortés y Salmeron (Don Tomás).	Idem id.	32	32	25
Cuenca (D. José).	Idem de pasto 1875	128	124	25
Cuesta Guirao (D. José).	Mosto.	100	55	30 á 35
Cuesta Guirao (D. Lúcas)	Idem.	100	55	30 á 35
Cueto (D. Pedro).	Vino blanco de pasto.	36	36	31
Chacon (Sr. Conde de).	Idem tinto.	100	100	35
Idem.	Idem id.	100	100	35
Idem.	Idem id. de 1876.	192	192	50
Idem.	Idem de pasto id.	192	192	25
Dabernat y Gomez (Señores).	Aguardiente de 1.ª clase.	650	»	96
Idem.	Idem de 2.ª id.	650	»	81
Idem.	Idem de 3.ª id.	650	»	66
Daza (D. Francisco).	Vino tinto de pasto de 1876.	»	»	49'62
Idem.	Idem blanco número 2.	30	28	49'62
Idem.	Idem id. id. 3.	30	28	49'62
Idem.	Idem tinto de 1873	30	28	49'62
Idem.	Idem blanco 1872.	30	28	49'62
Idem.	Idem id. 1842.	30	28	49'62
Dominguez (D. Rafael).	Idem blanco de pasto.	12	»	35
Idem.	Idem id. id.	20	20	31
Enrique (D. Cárlos).	Idem id.	»	»	»
Escanillas (D. José).	Idem id.	»	»	»
Estrada (D. Antonio).	Vinagre.	5	»	25
Fuentes (D. Ricardo).	Vino dulce blanco.	»	»	»
Gallardo (D. José Mariano).	Idem de pasto 1876	128	120	25
Idem.	Idem id.	156	156	21'70
García (D. José).	Idem tinto 1876.	»	»	31
Idem.	Idem blanco.	»	»	31
Gil (D. Bernardo).	Idem comun.	24	20	29'25
Godoy (D. Antonio M.ª)	Idem id. de 1876.	128	124	25
Idem.	Idem id. blanco.	200	200	31
Gomez (D. Felipe).	Idem blanco de pasto.	40	40	31
Gomez (D. Jacinto).	Mosto de 1876.	35	25	30
Gomez (D. Joaquin).	Blanco de pasto	13	13	50
Idem.	Vino blanco.	»	»	»
Gonzalez (D. Antonio).	Idem dorado.	48	48	»
Gonzalez (D. Francisco)	Idem blanco comun.	»	»	»
Gonzalez (D. Gracian).	Idem tinto de pasto	100	100	40'30
Idem.	Idem blanco id.	100	100	31
Gonzalez (D. Juan).	Idem comun.	16	»	»
Guirao, hermanos (Señores).	Vinagre.	50	50	21
Guirao, hermanos (Señores).	Vinagre.	100	100	30
Idem.	Mosto tinto.	100	100	30
Idem.	Idem blanco.	100	100	30
Gutierrez Diaz (D. Rafael).	Vino blanco de pasto.	123	123	31
Idem.	Vinagre de uva.	100	100	37'20
Idem.	Vino comun 1876.	96	90	25
Idem.	Vinagre de yema.	32	32	50
Hernandez (D. José).	Vino de pasto blanco.	»	»	»
Ibarra (D. Nicolás).	Idem comun.	16	12	29'25
Lao Morales (D. Manuel)	Idem blanco de pasto.	40	»	35
Idem.	Idem id. id.	50	50	31
Lao Moratalla (D. Manuel).	Idem id. id.	15	15	31
Idem.	Idem id. id.	8	8	45
Lebrés (D. Antonio).	Idem id. id. (dos clases).	27	18	30
Leiva Rodriguez (Don Juan de).	Idem comun.	64	56	29'25
Liria Dominguez (Don Ventura de).	Leche de anis.	»	»	500
Idem.	Vino blanco número 1.	»	»	»
Idem.	Idem tinto núm. 2	»	»	»
Idem.	Leche de anis.	»	»	»
Lirola (D. Cayetano).	Vino blanco de pasto.	80	80	24'80
Idem.	Idem de pasto comun.	80	76	25
Lopez (D. Antonio).	Idem.	150	150	31
Idem.	Vinagre.	150	150	24'80
Idem.	Vino blanco.	161	161	37'20
Idem.	Idem tinto.	161	161	37'20
Lopez (D. Cristóbal).	Idem comun.	161	128	29'25
Lopez (D. Francisco).	Idem id.	16	12	29'25
Lopez (D. Gabriel).	Idem id.	48	40	29'25
Lopez (D. Joaquin).	Idem id.	80	76	25
Lopez (D. José).	Idem tinto.	16	»	30
Idem.	Idem blanco.	16	»	30
Idem.	Idem tinto.	30	30	25
Idem.	Idem blanco.	30	30	25
Lopez (D. Manuel).	Idem comun.	48	40	29'25
Idem.	Idem id.	49	46	29'25
Lopez (Doña María Teresa).	Idem.	90	90	31
Idem.	Idem id.	»	»	»
Lopez (D. Nicolás Manuel).	Idem id.	64	56	29'25
Lopez Lopez (D. Diego María).	Idem id.	48	44	29'25
Idem.	Idem id.	64	48	29'25
Lopez y Lopez (D. Fernando).	Mosto blanco.	158	»	30
Lopez Lopez García (Don Diego).	Vino comun.	32	28	29'2
Lopez Lopez Rodriguez (D. Nicolás).	Idem id.	16	12	29'25
Maldonado (D. Francisco).	Idem de pasto 1876	112	110	25
Martin (D. Blas).	Idem blanco de pasto.	6	»	35
Martinez (D. Lúcas).	Idem id. id.	20	20	31
Idem.	Idem tinto id.	15	»	30
Martinez (D. Miguel).	Idem comun.	80	80	»
Martinez (D. Nicolás).	Idem id.	40	38	29'25
Martinez Peral (D. Diego)	Idem tinto.	16	»	35
Idem.	Idem id. de pasto.	20	20	31
Martinez Reyes (Don Diego).	Idem tinto de id.	25	25	31
Idem.	Idem id. id.	16	»	29

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Medina (Doña Angeles).	Vino de pasto de 1876.	96	94	25
Medina (D. Ignacio).	Idem id. id.	96	92	25
Medina y Salmeron (Don Diego).	Idem blanco.	64	64	25
Mena y Marqués (Don Ginés de).	Idem tinto de 1876	»	»	31
Idem.	Idem blanco de id.	»	»	31
Idem.	Idem id. de 2 años	»	»	40'30
Idem.	Idem id. de 3 id.	»	»	46'50
Mesa (D. Cayetano).	Idem tinto de 1876	15	12	49'62
Idem.	Idem blanco de id.	15	12	49'62
Molero (D. Francisco).	Idem id.	32	32	50
Morales (D. Gabriel).	Idem comun.	32	25	29'25
Morales (Sres. Herederos de).	Idem de 1876.	65	55	30
Idem.	Idem de 1875.	65	55	30
Moratalla (D. Antonio).	Idem blanco de pasto.	64	64	31
Idem.	Vinagre.	13	12	25
Idem.	Vino blanco de pasto.	64	16	35
Idem.	Vinagre.	64	16	30
Moreno (D. Francisco José).	Vino comun blanco.	»	»	»
Moreno (D. Márcos).	Idem de pasto.	32	30	25
Morillos (D. José).	Idem de Morillas de 1874.	»	»	»
Idem.	Idem id. 1875.	»	»	»
Idem.	Idem id. 1876.	30	»	36
Muñoz (D. Antonio).	Idem.	»	»	»
Muñoz de Haro (D. Rafael).	Varias clases.	»	»	»
Muñoz y Uran (D. Luis)	Vinagre blanco.	»	»	»
Idem.	Vino tinto de 1875 núm. 1.	40	34	49'62
Idem.	Idem id. id. número 2.	40	34	49'62
Idem.	Idem id. 1876 número 4.	40	34	49'62
Idem.	Idem blanco id. núm. 3.	40	34	49'62
Idem.	Idem tinto id. número 6.	36	30	49'62
Idem.	Idem blanco id. núm. 1.	36	30	49'62
Idem.	Idem tinto 1872 núm. 2.	36	30	49'62
Navarro (D. Mariano).	Idem Jaén.	»	»	»
Navarro (D. Miguel).	Idem comun blanco.	»	»	»
Ocaña (D. Juan).	Idem blanco.	40	12	35
Idem.	Idem tinto.	40	12	35
Ocaña (D. Manuel).	Idem id. de pasto.	16	»	37
Idem.	Idem blanco id.	20	20	31
Olivares (D. José).	Idem id. id.	11	»	35
Idem.	Idem id. id.	40	40	31
Palomo (D. José María).	Idem tinto de 1875	64	60	50
Idem.	Idem de pasto de 1876.	64	60	25
Peragalo (D. Miguel).	Idem seco de 1875.	32	30	25
Perez (D. Antonio).	Idem tinto seco.	30	26	37'20
Idem.	Idem blanco de mesa.	30	26	37'20
Perez R. (D. Antonio).	Idem tinto de 1874	100	»	60
Idem.	Idem id. de 1876.	100	»	37'50
Idem.	Idem id. de 1873.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1876.	»	»	»
Perez (D. Matías).	Idem id. comun.	»	»	»
Perez (D. Onofre).	Idem.	125	125	31
Idem.	Vinagre.	125	125	24'80
Plaza (D. Francisco).	Vino blanco.	»	»	»
Rambaud (D. Camilo).	Idem.	125	125	31
Real (D. José y Don Antonio).	Vino de pasto 1876	32	32	25
Rivera (D. Antonio).	Idem id. id.	48	46	25
Idem.	Vinagre de yema.	16	16	18
Idem.	Aguardiente.	»	»	77
Rodas Perez (D. Antonio)	Vino de pasto 1876	48	46	25
Rodriguez (D. Juan).	Idem comun.	16	12	29'25
Rodriguez (D. Ramon María).	Idem tinto de pasto	300	»	25
Idem.	Idem blanco.	300	»	20
Idem.	Idem de pasto tinto	160	160	25
Idem.	Idem blanco.	160	160	25
Rodriguez (Sra. Viuda D. José María).	Idem tinto de 1876	»	»	31
Idem.	Idem blanco id.	»	»	31
Romero (D. Antonio).	Aguardiente anisado.	»	»	62
Idem.	Idem seco.	»	»	50
Rubio (D. Francisco).	Vino.	180	125	24
Idem.	Idem.	100	80	30
Rubio Lopez (D. Juan).	Mosto blanco.	150	150	30
Rubira y Garcia (Don Cristóbal).	Vino.	90	90	31
Salmeron (D. Cristóbal).	Idem dorado.	161	161	25
Sanchez (D. Andrés).	Idem comun blanco.	200	200	21'70
Idem.	Idem de pasto 1876	192	188	25
Sanchez (D. Félix).	Idem blanco de pasto.	64	16	44
Idem.	Idem tinto id.	64	16	44
Idem.	Vinagre.	64	16	28
Idem.	Vino de pasto blanco.	64	64	31
Idem.	Idem id. tinto.	64	64	31
Idem.	Vinagre.	64	64	31
Sanchez (D. Ildefonso).	Vino blanco de pasto.	16	10	30
Idem.	Idem id. id.	30	30	31
Sanchez (D. José).	Idem id. id.	8	»	30
Sanchez (D. Juan).	Idem tinto de 1876	»	»	31
Idem.	Mosto tinto.	64	64	31
Sanchez (D. Mateo).	Vino blanco de pasto.	90	90	30
Idem.	Idem tinto id.	90	90	37'20
Idem.	Idem dulce id.	90	90	30
Sanchez (D. Miguel).	Idem tinto.	»	»	»
Sanchez Granados (Don Miguel).	Idem comun.	»	»	»
Sancho (D. Félix).	Idem tinto de pasto.	»	»	»
Serrabona (D. Luis).	Mosto tinto.	40	»	30
Idem.	Vino tinto natural	40	»	55
Serrano (D. José).	Idem blanco de pasto.	14	»	30
Idem.	Idem id. id.	17	17	31
S. Spencer (D. José).	Idem id. comun.	480	480	25
Idem.	Idem comun de pasto.	160	160	25
Idem.	Idem tinto.	18	18	25
Idem.	Idem moscatel.	18	18	»
Idem.	Idem blanco.	258	258	24'80
Idem.	Idem id.	64	64	24'80
Idem.	Idem moscatel.	16	16	»
Idem.	Idem tinto.	16	16	»
Tebar (D. José).	Idem dorado.	600	500	25
Idem.	Idem tintilla.	600	500	25
Toro (D. Mariano de).	Idem de pasto.	483	161	37'20
Idem.	Idem id.	300	300	25
Trell y Chacon (D. Miguel de).	Madres en pasta.	350	2.000	9'30
Idem.	Poros secos.	350	2.000	»
Idem.	Heces líquidas.	350	2.000	»
Idem	Tinto generoso.	350	2.000	124

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Trell y Chacon (D. Miguel del).	Vino tinto de capa	350	2.000	62
Idem.	Idem seco de pasto	350	2.000	51'15
Idem.	Idem supurado.	350	2.000	51'15
Idem.	Idem de naranja.	350	2 000	»
Idem.	Mosto tinto.	350	2.000	38'75
Idem.	Blanco de pasto.	350	2.000	32'55
Uroz (D. Juan).	Vino.	125	125	31
Urrea (D. Juan).	Idem de pasto.	»	»	25
Urrea Lopez (D. Juan).	Idem blanco.	32	24	16
Vilches y Jover (Sres).	Vino id. seco.	300	260	200
Idem.	Idem dorado abocado.	300	260	200
Idem.	Idem dulce.	300	260	200
Villafaño (Don Cristóbal).	Vino comun.	»	»	»
Villalobos, hermanos (Señores).	Idem blanco seco.	»	»	139'50
Idem.	Idem seco de color	»	»	139'50
Villarreal (D. Juan María).	Idem tinto de pasto 1876.	200	»	25
Idem.	Idem id. id. 1875.	200	»	30
Idem.	Vinagre tinto.	50	40	25
Idem.	Idem blanco.	50	40	25
Villegas (D. Antonio).	Vino blanco seco de pasto.	40	40	31
Zúñiga (Sra Viuda de D. Diego).	Idem tinto 1876.	»	»	31

RESÚMEN.

Número de productos	273
Produccion anual	14.214
Existencias disponibles	12.694
Precio medio	47'80

FALTAN.

Datos de produccion	59
— de cantidades disponibles	88
— de precios	44

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. Antonio R. Perez	Velez-Rubio	Mosto	Diploma de mencion.
	Clase 2.ª		
D. Ginés de Mena y Marquez	Huércal-Overa	Tinto de 1875	Medalla de perfeccion.
D. Ramon María Rodriguez	Tíjola	Idem de pasto	Idem.
		Blanco de id	Idem.
Sres. Vilches y Jover	Almería	Dorado de Gatuna	Idem.
D. José Amat Yañez	Huécija	Natural de pasto	Diploma de mencion.
D. Pedro Brignati Morelló	Adra	Tinto de 1875	Idem.
D. Manuel Cabronero y Romero	Purchena	Idem seco de 1876	Idem.
		Blanco id. de 1847	Idem.
		Idem id. de 1817	Idem.
D. Tomás Cortés y Salmeron	Huécija	Tinto de pasto	Idem.
D. Juan de Leiva y Rodriguez	Alhama la Seca	De pasto blanco	Idem.
D. Ventura Liria Dominguez	Finés	Blanco pastoso de 1863	Idem.
D. Diego Medina Salmeron	Enix	De pasto blanco	Idem.
D. Márcos Moreno	Adra	Idem id	Idem.
D. Rafael Muñoz de Haro	Purchena	Tinto de 1872	Idem.
D. Luis Muñoz y Urán	Idem	Pastoso de 1875	Idem.
		Blanco de 1876	Idem.
D. Cristóbal Rubira García	Nijar	Comun de 1875	Idem.
D. Félix Sanchez Muñoz	Abrucena	De pasto blanco	Idem.
D. José S. Spencer	Enix	Blanco de Zarba	Idem.
		Moscatel	Idem.
D. Miguel del Trell y Chacon	Berja	Tinto supurado	Idem.
	Clase 4.ª		
D. Ventura Liria Dominguez	Finés	Leche de anís	Mencion.
	Clase 7.ª		
D. Mateo Sanchez Lopez	Berja	Vinagre	Medalla de perfeccion.
D. Rafael Gutierrez Diez	Adra	Idem de yema	Mencion.
D. Luis Muñoz y Urán	Purchena	Idem blanco	Idem.
D. Juan María Villarreal	Tíjola	Idem de uva Jaén	Idem.

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

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia que me ocupa en este momento, debe renunciar á producir vinos, áun para su propio consumo. Dedicándose sus agricultores al cultivo de la uva comestible, á lo cual nunca se les estimulará bastante, sus vinos, con raras excepciones, podria asegurarse que se elaboran con los resíduos de aquella lucrativa cosecha. La falta de precio de tales caldos es, sin duda, la causa principal del abandono censurable de su mal entendida elaboracion. La pobreza de los que no estaban torcidos, y su color muerto, aseveran mi primer aserto; los restantes estaban ó torcidos ó podridos, y tan extremadamente sucios, que se hacian repugnantes á la vista y al olfato. Es preciso aconsejar á esta provincia, que tantas riquezas encierra en las entrañas de su suelo, que se procure los vinos de sus hermanas limítrofes, mientras ella surte los mercados con sus dorados racimos y la riqueza de sus minas.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 19 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—El Secretario, *S. García.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobadas.	TOTAL.
Abrucena	»	»	1	4	16	21
Adra	»	»	3	9	15	27
Alhama la Seca	»	»	1	6	10	17
Almería	»	1	»	3	2	6
Berja	»	1	1	8	9	19
Enix	»	»	3	1	4	8
Finés	»	»	2	»	1	3
Huécija	»	»	2	1	9	12
Huércal-Overa	»	1	»	5	6	12
Laujar de Andarax	»	»	»	1	4	5
Lubrin	»	»	»	»	3	3
Níjar	»	»	1	2	7	10
Ohanes	»	»	»	2	16	18
Purchena	»	»	7	9	8	24
Tíjola	»	2	1	»	1	4
Velez-Rubio	»	»	1	12	13	26
Totales	»	5	23	63	124	215

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobadas.	TOTAL.
1.ª	Heces líquidas	»	»	»	»	1	1
	Mosto	»	»	1	»	»	1
	Idem blanco	»	»	»	1	7	8
	Idem tinto	»	»	»	2	1	3
2.ª	Blanco comun y de pasto	»	1	9	23	73	106
	Idem supurado	»	»	»	1	»	1
	Dorado	»	1	»	1	2	4
	Dulce	»	»	»	2	1	3
	Generoso	»	»	»	»	1	1
	Morillas (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Moscatel	»	»	1	»	»	1
	Naranja (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Tintilla	»	»	»	1	1	2
	Tinto comun de pasto	»	2	7	18	33	60
	Idem supurado	»	»	1	»	»	1
4.ª	Aguardiente anisado	»	»	»	3	»	3
	Idem de higos	»	»	»	1	»	1
	Idem de vino	»	»	»	1	»	1
	Idem seco	»	»	»	1	»	1
	Leche de anís	»	»	1	1	»	2
7.ª	Vinagre	»	1	»	2	4	7
	Idem blanco	»	»	1	»	»	1
	Idem de yema	»	»	1	1	»	2
	Idem de uva Jaén	»	»	1	2	»	3
	Totales	»	5	23	63	124	215

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	505	Mena y Marqués (D. Ginés).	Huércal-Overa.	Tinto de 2 años.	17'3	4'88	13'06	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. arropado: materia colorante roja, con una faja.	42'35			
2	517	Brignati (D. Pedro).	Adra.	Idem de pasto de 1875.	17'9	3'82	14'5	Cen.	Incoloro.	Gris viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, achocolatado; materia colorante violácea.	41'60			
3	519	Cabronero (D. Manuel).	Purchena.	Idem seco de 1876.	16'0	3'29	4'85	Cen.	Incoloro.	Gris viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. arropado, con una faja violácea poco marcada.	25'25			
4	519	Idem.	Idem.	Blanco id. de 1847.	16'9	4'35	2'77															
5	519	Idem.	Idem.	Idem id. de 1847.	19'6	5'90	8'40															
6	555	Leiva (D. Juan).	Alhama.	Natural de pasto.	14'8	3'71	9'27	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula limpias.	32'40			
7	556	Liria (D. Ventura).	Finés.	Blanco pastoso, madre de 1863, se rellena anualmente.	16'00	4'56	3'10															
8	581	Medina (D. Diego).	Enix.	Comun blanco.	13'6	3'18	3'74	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pardo, granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	22'60			
9	590	Muñoz de Haro (D. Rafael).	Purchena.	Tinto pastoso de 1876, fermentado y conservado en barro.	16'6	4'56	1'90	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver. sucio.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, con una faja violácea oscura.	23'45			
10	590	Idem.	Idem.	Idem pasto de 1872.	16'3	3'89	1'80	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj. M. clar.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
11	592	Muñuz Urán (D. Luis).	Idem.	Blanco de 1876, fermentado y conservado en vaso de barro, y embotellado en 28 de Febrero.	15'7	3'52	2'33															
12	592	Idem.	Idem.	Tinto pastoso de 1875, fermentado en barro y conservado en toneles.	18'4	4'77	3'20	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula limpias.	28'35			
13	601	Perez (D. Antonio).	Velez Rubio.	Tinto.	16'3	5'25	2'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	27'56	Gris pulv.	8'22	I. Pot. M. ab.—Magn. Ab.—Sulf. clor. y silic. Reg.—Fosf. y cal. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
14	610	Rodriguez (D. Ramon).	Tijola.	Idem de pasto.	15'4	3'66	2'42	Cen.	Incoloro.	Gris viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. arropado, con una faja violácea oscura	26'35			
15	610	Idem.	Idem.	Blanco de id.	14'4	3'71	9'85	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula limpias.	31'80			
16	613	Ruvira (D. Cristóbal).	Nijar.	Idem de 1875.	16'3	4'14	2'22															
17	619	Sanchez Muñoz (D. Félix).	Abrucena.	De pasto blanco.	19'0	5'20	5'51	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula limpias.	32'10			
18	624	S. Spencer (D. José).	Enix.	Comun de la Zarba.	12'5	4'62	1'75	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	14'60			
19	627	Trell (D. Miguel).	Berja.	Tinto generoso núm. 2	20'2	5'89	128'00															
20	627	Idem.	Idem.	Seco.	20'3	4'91	10'17	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. negro, pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	38'84	Gris pulv.	4'86	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg. —Silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
21	629	Vilches y Jover (Sres.)	Almería.	Vino de Gatuna.	18'1	3'77	5'20															

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 12 á 13..	1								
13 á 14..	1					De 14,6 á 20.....	1		
14 á 15..	2	De 3,18 á 4. ..	9	OEnolina.....	5			De 4,86 á 5..	1
15 á 16..	2					20 á 30.....	6		
16 á 17..	7	4 á 5. ..	8						
17 á 18..	2			OEnolina y œnoxantina	1	30 á 40.....	4		
18 á 19..	2							8 á 9..	1
19 á 20..	2	5 á 6. ..	4						
20 á 21..	2					40 á 50.....	2		
Suma.....	21	*Suma*.....	21	*Suma*.....	6	*Suma*.....	13	*Suma*.....	2

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PROVINCIA DE MÁLAGA.

MEMORIA

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

Despues de explicar las dificultades con que ha tenido que luchar para reunir los datos, y del mal éxito de sus gestiones, el Secretario de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio, se expresa en estos términos:

A falta de noticias dadas por los Alcaldes ó cosecheros, acerca de las variedades de vid que se cultivan en esta provincia, nos parece oportuno dar á conocer las que principalmente se destinan á la fabricacion de vinos.

Lairen.—Sarmientos duros y blanquecinos, canutos largos; hojas lovadas ó palmeadas, verde-amarillentas, que tardan mucho en caer; uvas apiñadas, grandes y tardías. Con ellas fabrican en esta provincia vino color y pajarete.

Pero-Ximen.—Sarmientos erguidos, hojas con senos agudos, verde-amarillentas y algun tanto pelosas, y uvas medianas, algo apiñadas y muy dulces. Son muy abundantes en esta provincia, y se consideran las más á propósito para obtener vinos dulces y secos. Con la uva *Pero-Ximen* fabrican el vino tierno, que sirve para suavizar ó endulzar los del comercio.

Moscatel.—Esta vid se distingue principalmente por el olor y sabor almizclado de sus uvas, y se cultiva generalmente en esta provincia con destino á la pasa. De todas las variedades de moscatel, la que prefieren para la fabricacion de vinos, es la denominada *moscatel fino*, que se distingue por su uva dorada y redonda.

Listan ó Temprana.—Cepa gruesa, sarmientos abundantes, muy largos, delgados, rollizos, de color pardo rojizo, mucha médula, hojas palmeadas en los senos laterales, y muy borrosas en la parte inferior. Esta uva entra en proporciones varias en la confeccion del vino pajarete.

Jaén doradillo.—Sarmientos algun tanto erguidos y borrosos, uvas apiñadas y hollejo grueso y dorado. Esta uva da muy buenos vinos secos y, cuando la asolean, produce uno de los mejores vinos dulces de esta provincia. Mezclada con la uva *Pero-Ximen*, da el vino que se conoce en el comercio con el nombre de *Pero-Ximen mixto*.

Estas son las principales variedades de vid que se cultivan en esta provincia; pero conviene hacer notar que la más abundante, la que constituye la base de la industria vinícola, es la *Pero-Ximen*.

Ni en las cédulas de inscripcion, ni en las relaciones remitidas por los municipios, ni en ningun otro documento de los re-

unidos con motivo de la Exposicion vinícola, aparecen los procedimientos que en esta provincia emplean para la fabricacion de los vinos. Esto no obstante, diremos algo acerca de ellos.

En esta provincia se hace la vendimia en redondo; pero hay algunos labradores, que son una excepcion, y que vendimian en tres tiempos, procurando que en cada uno de ellos no se corten racimos que no estén en sazon.

La uva la conducen en aportaderas de madera (1) al llano ó almijar, donde la asolean durante cuatro ó cinco dias, cuando se quieren vinos dulces, ó directamente al lagar, cuando se trata de obtener vinos secos.

No es regla general el espurgar las uvas, ni quitarles el palillo antes de pisarlas; pero hay algunos, sin embargo, que lo hacen, como por ejemplo, los Sres. Scholtz hermanos, que tienen máquinas para despalillar y despachurrar la uva, y que fabrican con un esmero digno de imitarse.

La gran mayoría de los labradores vendimian en redondo y pisan las uvas sin espurgarlas, ni despojarlas préviamente del palillo. Es costumbre general, despues de pisada, quitar con un rastrillo el escobajo, para que no pase con el mosto á la cuba de fermentacion. Los fabricantes de Málaga no mezclan el mosto obtenido por el pisado, con el que resulta del prensado del hollejo y escobajo; pero no lo hacen así la gran mayoría de los labradores de los pueblos.

La pisa, aunque hay quien tiene cilindros, se hace generalmente por hombres calzados de alpargatas de esparto, y el prensado, en la capital, con husillos de hierro, fabricados por lo comun en las ferrerías de la misma; mientras que los labradores de los pueblos emplean las palancas de madera llamadas vigas.

Estrujada la uva, pasan el mosto á las cubas de fermentacion, que son de madera, ordinariamente en la capital, y de barro en los pueblos y casas de campo. Tienen la precaucion de no recebar las vasijas de fermentacion, cuando se ha pronunciado la tumultuosa; pero no faltan labradores que, desconociendo las consecuencias, mezclan el mosto recien salido del prensado, con el que se encuentra en plena fermentacion. Terminada ésta, la gran mayoría de los labradores traen sus mostos á la capital y los venden á los criadores.

Cria.—Todo criador está provisto:

1.° *De alcohól* de uva, cuando lo hay en abundancia y á precios ordinarios, y de alcohól de cereales ó de patatas, cuando el de uva escasea. El procedente de caña ó de remolacha, lo miran con prevencion, y para emplearlo han de verse muy apurados. Si se les pregunta á los criadores, afirman que no emplean otro que el de uva.

2.° *De vino maestro*, que se reduce á mosto apagado, con un 20 por 100 de alcohól, y que, por consiguiente, no fermenta y conserva íntegro todo su azúcar.

3.° *De vino azufre*, que se reduce á mosto apagado por medio del ácido sulfuroso, y que conserva, como el maestro, todo su azúcar. Para obtenerlo, queman mechas de azufre dentro de una bota que contiene algun mosto, y, en fuerza de moverla, se disuelve en el líquido el ácido sulfuroso, que se produce por medio de la combustion.

4.° *De vino tierno*, que es un vino cuya densidad alcanza á 36°, y que se obtiene de la pasa Pero-Ximen, trabajada con un 20 por 100 de agua.

5.° *De arrope*, que se obtiene sujetando á cochura el zumo de la pasa Pero-Ximen, ó Moscatel, hasta que adquiere bastante densidad y un color castaño oscuro.

6.° *De color*, que es el producto del arrope quemado en pequeñas porciones, hasta reducir su volúmen á la mitad, y apagado con una cantidad de vino igual al arrope perdido. Se emplea para dar color á los vinos.

7.° *De licor*, que no es otra cosa que una mezcla de arrope de color y de aguardiente. Estos productos los tiene preparados todo criador de vinos, no como objeto final, sino como medios auxiliares para la fabricacion de los vinos de Málaga, que circulan en el comercio.

Al recibir los mostos los criadores y al sacar de madre los que ellos mismos producen, lo primero que hacen es ponerles de un 3 á un 6 por 100 de alcohól de 30° á 40° B.° Cuando los mostos tienen poca fuerza, ó el vino que se quiere hacer no es para uso inmediato, le ponen generalmente todo el alcohól de una sola vez; en los demas casos, se lo ponen en tres tiempos: 1.° al sacar de lías el mosto; 2.° al darle el primer claró, y 3.° al darle el segundo claro.

Suelen dar más claros, si los necesitan, ya con tierra de Lebrija ó bien con cola de pescado, y principalmente con huevos; pero la adicion del alcohól no tiene lugar más que en los tres casos citados.

Aunque se hacen muchas clases de vinos y se imitan los principales de Europa, los más característicos y los que constituyen casi la totalidad de la industria de los criadores de esta provincia, son los vinos secos, el vino blanco dulce Pero-Ximen denominado *Lágrima*, el de color dulce, denominado *Málaga* en los mercados, y el vino moscatel.

Vino seco de pasto.—Este vino procede generalmente de mostos de varias uvas, preparados sin cuidados especiales, y por el método más descuidado y ordinario.

Vino seco fino y aromático.—Lo crian empleando mostos obtenidos con esmero; pero las operaciones de la cria se reducen, como en el anterior, á la adicion de alcohól, en la forma y proporciones que hemos indicado, y á los claros correspondientes.

Vino blanco dulce Pero-Ximen, ó sea lágrima.—Se cria con mosto de uva Pero-Ximen, asoleada durante cuatro ó cinco dias. A este mosto, despues de fermentado, le añaden tanta ó aún mayor cantidad de alcohól que al seco, y para aumentar su dulzura natural, le ponen un 4 ó 6 por 100 de tierno ó de maestro.

Vino dulce color «Málaga.»—Se prepara con mosto Pero-Ximen, y de la misma manera que el *Lágrima*; pero, en vez de aumentarle su dulzura natural con tierno ó maestro, le ponen, en los primeros trasiegos, arropes y color ó licor, y para limpiarlo, vino azufre, en cantidad pequeña.

Vino moscatel.—Lo hacen con mosto de uva moscatel muy asoleada y *rendida*, como dicen los criadores, que apagan con alcohól para que no fermente, lo cual no es otra cosa que un vino maestro de uva moscatel y con mosto fermentado de Pero-Ximen. El vino moscatel que corre en el comercio, está compuesto de un 20 ó más por 100 de maestro, procedente de uva ó pasa

(1) Emplean aportaderas de varetas de mimbre, de esparto, de palma, etc.

moscatel, y lo restante, de mosto Pero-Ximen fermentado. El que procede de pasa, saca siempre un color subido, y el de uva aparece con el color bajo agradable que constituye su belleza.

Málaga 1.° de Marzo de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Juan Alvarez y Sanchez*.—V.° B.°—El Comisario Presidente, *Rafael Gorriz*.

A la precedente Memoria oficial, la Secretaría del Jurado, encargada de la ordenacion del presente libro, ha creido conveniente agregar una interesante nota, debida á una persona tan distinguida é inteligente como el Excmo. Sr. D. Manuel Casado, Senador del reino y perfecto conocedor de la produccion y de la riqueza vitícola de la provincia. La nota dice así:

LA VIÑERÍA MALAGUEÑA.

Conocida es la fama que, de tiempo inmemorial, han tenido los vinos de esta provincia, cuya produccion ha sufrido las naturales alternativas, siendo constante que las viñas de la comarca malagueña llegaron á tener gran importancia á fines del siglo pasado, por el exquisito vino que producian, y que puede decirse era reconocido, en aquella época, como el más apreciado de los licorosos. Segun Medina Conde, la produccion del vino de Málaga alcanzaba, en 1782, una cifra de 900.000 arrobas anuales. La uva llamada *Pero-Ximen* y la *Doradilla* eran casi exclusivas en los lagares de vino, que se contaban por centenares en los alrededores de la ciudad, principalmente en los montes que, desde los muros de ésta, se extienden hasta el pueblo de Colmenar, siendo tambien numerosos en los llamados Pechos de Cártama, que producian los caldos más exquisitos.

Se gradúa, segun la produccion habitual, de 50 arrobas de vino por obrada de á 1.000 cepas, que existirian unas 18 á 20.000 de dichas obradas, ocupando una superficie de 9.000 hectáreas, dada la distancia de 7 piés, á que se plantaban las cepas. Ademas de las viñas de vino, habia otras de pasa, aunque en menor número, que eran principalmente moscateles y de uva larga.

Contábanse, en fin, otros vidueños para el consumo en verde, que eran variedades muy apreciadas, citándose un centenar de ellas, por el expresado Medina Conde.

Tal era la situacion general de la viñería malagueña en la expresada época de fines del pasado siglo, haciéndose sus exportaciones más importantes al Norte de Europa, muy principalmente á Holanda, Alemania y Rusia, cuando la fundacion de los Estados-Unidos de América vino á dar gran impulso al cultivo de la uva de pasa que, como queda dicho, era siempre la moscatel.

Y, sea por desatencion de los viñeros que, dando preferencia al cultivo de la uva moscatel, descuidaran las viñas de vino; sea que algunos criadores de mala fe, por avaricia, envilecieran este producto sofistificándolo, pues á esto se presta mucho el procedimiento complicado de su crianza; sea en fin el predominio que en el favor de los consumidores ha llegado á alcanzar el vino de Jerez, y quizá por la influencia de todas estas causas reunidas, ello es que, desde 1820, principió á notarse que la produccion de la pasa se sobreponia á la del vino.

Estas ventajas se acrecentaron considerablemente, por la estimacion que ciertas clases de pasa, obtenidas en la vega de Velez, partido llamado de la *Dehesa*, llegaron á adquirir en el extranjero, y que era tal, que, siendo entonces 20 rs. el precio de la caja de una arroba, esas especies privilegiadas se pagaban en Inglaterra á 60, 70 y hasta 80 rs. Y todavía se acrecentó y tuvo mayor aliciente ese cultivo, cuando se descubrió que la vega de Málaga, cuyas tierras venian cultivándose solamente para cereales, producian igual pasa que la dehesa de Velez. De este modo fué aumentándose el consumo, y por consiguiente la produccion de la pasa, cuyos precios medios, entre los años 1855 y 1860, llegaron á ser, desde 30 rs. la caja de una arroba de moscatel corriente, hasta 100 reales la del fruto fino de Lóndres.

La consecuencia de este favor, acrecida por el abatimiento de los vinos, á los que el *oidium* parecia deber dar el golpe de gracia (advirtiendo que, mientras esta infeccion se fijaba en las uvas *Pero-Ximen*, *Doradilla* y de embarque, apenas atacaba á la moscatel), fué un aumento enorme en la plantacion de este último vidueño, cuya produccion media ha llegado á ser de cerca de 3.000.000 de arrobas, ocupando unas 75.000 hectáreas. El vino, por el contrario, fué descendiendo, hasta quedar la produccion por bajo de 400.000 arrobas.

Es de advertir que, existiendo una pragmática del rey Cárlos II, mandando que no se plantaran viñas si no en los terrenos inaccesibles al arado (para combatir las hambres), las viñas de vino, en lo antiguo, sólo existian en los montes. Y solamente cuando se acrecentó la plantacion del vidueño moscatel para pasa, fueron invadiéndose las llanuras, principalmente las más inmediatas al mar, que son siempre las que mejor fruto producen. De aquí la situacion general de la vinicultura en Málaga, que podria considerarse, hace diez años, contenida en los siguientes datos:

EN LOS MONTES.	*Hectáreas.*	Produccion. — *Arrobas.*
Viñas de vino (Pero-Ximen, Doradilla, Montúa, Larga y Lairen).....	5.000	400.000
EN LAS LLANURAS.		
Viñas moscateles para pasa.....	75.000	3.000.000
Y añadiendo la uva de embarque llamada de Loja, que se cultiva en los regadíos.....	600	50.000
Total.....	80.600	3.450.000

Alcanzábamos, pues, una situacion que bien podria llamarse próspera, representando una produccion de un valor superior á 80.000.000 de reales.

Pero todo esto ha cambiado mucho en los últimos diez años, por la baja que se ha declarado en el precio de la pasa, cuyo cultivo exije radicales reformas, si no ha de ser causa de ruina para cuantos lo practican.

Los envases lujosos, y áun los simplemente esmerados, de la caja *de lecho* deben suprimirse, propendiendo á imitar á los exportadores de la pasa de Dénia, que, aunque de legía, embarcada en barriles ó en cajones de á quintal inglés, ofrece gran facilidad al detallante para la venta. Si la causa de tal depreciacion fuera solo la prolongada crísis que viene trabajando al mundo mercantil, no habria razon bastante para exigir tales variaciones; pero, como á la vez hay que hacer constar el exceso de produccion en esta provincia y la competencia creciente, y ya abrumadora, de la pasa valenciana, el cambio de método es imprescindible.

Actualmente, puede decirse que la viñería malagueña está en ruina por tales causas. Las mejores haciendas, los más renombrados paseros de nuestra vega, liquidan hoy en pérdida sus cosechas: como un triunfo, he oido celebrar á un viñero haber obtenido un beneficio de 5.000 rs. vn. el año pasado, en una heredad que figura en los inventarios de una reciente testamentaría por 650.000. Y, si tal es la suerte de los grandes viñeros, júzguese cuál podrá ser la de los pequeños. Las fincas de campo, sacadas á la venta por la Administracion del Estado, en ese mismo año, por débitos de contribuciones, son casi en totalidad viñas de pasa, que han cesado de labrarse, por la falta de recursos que ocasiona la insuficiencia de los precios.

La situacion podria casi considerarse desesperada, si no fuese porque una compensacion, que parece providencial, principia á dibujarse en el restablecimiento de buen crédito de los vinos malagueños. La iniciacion de tal mejora, casi puede considerarse como hija del capricho, si no apareciera en el fondo de los hechos un sentimiento de noble y respetabilísima emulacion.

Un propietario jóven, al heredar un lagar de gran nombradía en lo antiguo y de considerable extension, concibió el propósito de ver hasta dónde podria hacer un vino apreciable como el que más. Y, sin omitir gastos, diligencia, ni sacrificio de ningun género, principiando por perfeccionar el cultivo de la viña; siguiendo por recolectar con gran esmero, y concluyendo por elaborar y criar el mosto con todo celo y gran inteligencia, consiguió un vino que admiró á cuantos lo gustaron, y cuya fama se extendió rápidamente en la localidad, llegando á ser el preferido para la mesa. D. Manuel Romero de la Bandera (1), con su lagar de Chinchilla, llegó á ser casi el único proveedor de las mesas malagueñas, alcanzando utilidades considerables que promovieron el deseo de imitarle, y bien pronto, la supremacía que el Sr. Romero habia conseguido en la localidad, el Sr. D. Enrique Scholtz se propuso alcanzarla por iguales medios en los mercados extranjeros. Su éxito fué aún mayor, y por ello se acrecentó el número de los imitadores; y actualmente las bodegas y almacenes de Martin Heredia y hermanos, hijo de M. A. Heredia, Alberto Hoffemann, Federico Gross é hijos, Bueno y otros, compiten en la buena elaboracion de los vinos, que se hacen á conciencia en lagares perfeccionados, y con todas las precauciones y aparatos que los principios y adelantos de la moderna enología aconsejan. Por ello la demanda aumenta de dia en dia; la exportacion pasa de 600.000 arrobas, y ya muchos viñeros de pasa, piensan en trasformar sus vides para dedicarlas á vino.

Respecto á la clase de vino que va obteniendo tal favor, si bien el de *Chinchilla*, que inició el restablecimiento del crédito de los vinos malagueños, es de los blancos secos muy ligeramente abocados, el llamado dulce de color, el *genuino vino malagueño*, es el que en mayores cantidades se cria y exporta.

En lo antiguo, el vino legítimo de Málaga se recolectaba en las faldas de los montes que rodean á la ciudad, por procedimientos muy esmerados, haciendo la vendimia en tres ó cuatro vueltas. La susceptibilidad de los viticultores era tal, á principios del siglo pasado, que la *Hermandad de Viñeros* (1), que los representaba, sostuvo largos y costosos pleitos ante la Chancillería de Granada, contra los Ayuntamientos de los pueblos de Colmenar y Casa-Bermeja, para que los vecinos de estos no pudiesen introducir en la ciudad sus mostos; porque, siendo muy *broncos*, embastecian el vino y perjudicaban á su buena fama. Ganaron, naturalmente, los dichos ayuntamientos, y en sus términos se multiplicaron los lagares de tal modo, que constituyen hoy la mayoría de los existentes; pero se dedican más bien sus mostos á la crianza de vinos blancos secos, que á los dulces de color, cuyos pagos más renombrados sitúan siempre, en la llamada *Hoya de Málaga* y montes llamados *Pechos de Cártama*.

Respecto á procedimientos, la vendimia *redonda*, es decir la corta de una vez de toda la uva en una misma época, que tambien solia prescribir la Hermandad de viñeros, ha sido la exclusivamente usada desde principios del siglo, hasta 1860 en que principió el perfeccionamiento antedicho. Por lo demas, los mostos suelen sufrir en los lagares la fermentacion tumultuosa, en grandes tinajas de barro (de 200 y áun 300 arrobas de cabida), y dentro de la quincena se traen á los almacenes de los criadores en Málaga, que principian por reforzarlos con una pequeña cantidad de aguardiente. A veces, los mostos destinados á vino dulce se arropan en el lagar, es decir, se les incorpora cierta cantidad del mismo mosto, concentrado por evaporacion en una caldera de cobre. En los almacenes de Málaga, se añade más aguardiente ó más arrope, segun que resulta el vino en la primavera, y dado de claro y despues de uno ó dos trasiegos, se vende bajo el nombre de *vino de la hoja*, en cuya disposicion ha solido exportarse, y aún se exporta por algunos. A los vinos blancos secos no se les pone arrope, y, dejándoles fermentar en libertad, necesitan ménos aguardiente, perdiendo casi todo el dulce.

Muy distinto era el procedimiento que en lo antiguo se seguia para obtener el renombrado vino de Málaga, y se encuentra descrito en los archivos de la tan citada Hermandad de Viñeros. Todo el esmero se concentraba en cortar la uva en perfecta sazon, solearla antes de llevarla al lagar, y en éste pisarla con suavidad, y no prensar con exceso el orujo. Se obtenia de este modo el exquisito vino de lágrima, que era el que corria sin pisa ni presion; despues el dulce, con la presion suave antedicha, y de lo restante, un mosto inferior, que se dedicaba á hacer vino seco. Dadas las condiciones que así debian resultar en el mosto, nada extraño tiene que saliera tal dulce, que no necesitara ni arrope, ni aguardiente, y así se dejaba, sin otras maniobras que las clarificaciones con clara de huevo, y los trasiegos, confiando sólo al tiempo que lo hiciera y le diese el color; pues tal es la propiedad de estos mostos, que propenden á colorearse en oro violado, resultando así á los seis ú ocho años, antes de cuyo tiempo no se vendia entonces vino alguno.

Para sustituir esa obra del tiempo, se fueron inventando los procedimientos, usuales hoy, de concentracion de los jugos por cochuras y adicion de aguardiente; y para obviar al mal efecto que en otro sentido se notaba, se apeló á *cabecear* los vinos, ya con

---

(1) Es de notar que este viñero no ha querido nunca que sus productos figuren en Exposicion alguna.
(2) Fundada por los Reyes Católicos.

los artificiales de azufre, ya con los llamados tiernos, que se hacen de uva pasada, ya con vinos tras-añejos, dando color cuando faltaba, con arrope requemado. Y, viniendo la época antedicha de los grandes fraudes, los buenos aguardientes de uva se sustituyeron por los de grano, y el arrope de higos se usó en lugar del mosto.

Actualmente, las casas citadas que crian bien sus vinos, si todavía no han vuelto al antiguo sistema, que se fundaba en lo esmerado de la vendimia y en dejar obrar al tiempo, cuando ménos, usan el mejor aguardiente de uva, excelente arrope del mismo mosto, y tienen lagares dentro de la ciudad, para pisar la pasa y hacer los vinos tiernos para las mezclas: no reciben mostos que no vengan en buenas condiciones y en barriles de madera; añádanse las excelentes clarificaciones, los trasiegos por bombas modernas para evitar el contacto del aire, y se comprenderá que resulten vinos que, en dos ó tres años, ofrecen cualidades muy apreciables para los inteligentes.

La destilacion de mostos tuvo gran importancia en lo antiguo; actualmente son bastante pocas las fábricas que existen en la provincia, dedicándose casi todas al anisado, para el que algunos utilizan los aguardientes de grano que, procedentes del Norte de Europa, principalmente Hamburgo, se venden en nuestros mercados á muy bajo precio. La mayoría de los buenos criadores de vino, envian por aguardientes de uva á Cataluña, y sobre todo á Valéncia. Y solamente en algunos pueblos de la serranía, como Gaucin, Yunquera y algun otro, en cuyas localidades los trasportes á lomo encarecen el aguardiente de grano desembarcado en Málaga, siguen destilando sus mostos y haciendo muy buenos aguardientes anisados.

En Ojen, la perfeccion que alcanzaron en sus anisados los hermanos Morales, ha dado lugar á un gran desarrollo de esta industria, que utilizan otros muchos viñeros hoy. Los procedimientos que usan nada ofrecen de nuevo. Solamente un gran esmero en los detalles y una delicada eleccion de buenos mostos, buen anís, etc., justifican el crédito de que disfrutan.

Málaga 30 de Julio de 1878.—*Manuel Casado.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de Ayuntamientos			109
—	Pueblos que han concurrido		5
—	Expositores		38
—	Muestras remitidas		158
	Premios: Afinacion	7	
	— Perfeccion	31	
	— Mencion	46	
	Total	84	
	Clasificadas con **X** (muestras)	54	158
	Reprobadas	20	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	18'52	4'43	
Perfeccion	81'60	19'62	
Mencion	121'06	29'12	
Total premios	223'72	53'80	
Clasificadas con **X**	142'10	34'18	100'00
Reprobadas	50'00	12'02	

NOTA. De la propuesta hecha por la Seccion, y de la relacion publicada por la *Gaceta*, se ha rebajado una Medalla de Afinacion, adjudicada á una muestra de la clase 5.ª que, examinada é instruido expediente, ha resultado ser un producto fabricado en Francia.

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

CLASE 1.ª

Barba (D. Alejandro).—Málaga, **O.**
Bueno (D. Joaquin y compañía).—Idem, 4 **O.**
Carcer (D. Francisco).—Idem, **P**, 4 **O.**
García Palacios (D. Eulogio).—Ronda, **O.**
Gimenez Mérida (D. José).—Colmenar, **X.**
Mazon é hijos (Sres. Moreno).—Málaga, **M.**
Palomero y Zea (D. José).—Archidona, **X.**

CLASE 2.ª

Barba (D. Alejandro).—Málaga, **P**, 2 **M**, 9 **X**, **O.**
Bueno y compañía (D. Joaquin).—Idem, **A**, 2 **P**, 8 **M**, 8 **X.**
Bueno é hijos (D. José).—Idem, **P**, 4 **M**, 2 **X**, **O.**
Carcer (D. Francisco).—Idem, **P**, 7 **M**, 9 **X.**
Gallardo y Guzman (D. José).—Idem, **P**, 3 **M**, **X.**
García Palacios (D. Eulogio).—Ronda, **M**, **X.**
Gomez (Sra. Viuda de D. Manuel).—Málaga, 2 **P.**
Gonzalez (D. Francisco).—Estepona, **O.**
Gonzalez (D. Juan).—Idem, **O.**
Heredia (Sres. hijos de M. A.)—Málaga, 6 **P**, 10 **M**, 2 **X**, **O.**
Heredia hermanos (Sres.)—Idem, **A**, **P**, 2 **X.**
Loring (D. Eduardo).—Idem, **A**, 2 **M**, **X.**
Marmolejo (D. Manuel).—Estepona, **O.**
Mata (D. Juan de la).—Idem, **X.**
Mazón é hijos (Sres.)—Málaga, 3 **A**, 8 **P**, **O.**
Paniega (Sr. Marqués de la).—Idem, **M**, **X**, **O.**
Scholtz, hermanos (Sres.)—Idem, **A**, **P**, 3 **M**, 3 **X**
Torres (D. Adolfo).—Idem, 2 **X.**

CLASE 4.ª

Barceló (D. Antonio).—Málaga, **P.**
Bueno y compañía (D. Joaquin).—Idem, 2 **M**, **X.**
Fernandez (D. Manuel).—Idem, **X.**
Morales y compañía (D. Pedro).—Idem, **P.**
Pino (D. Julio del).—Idem, **P.**
Sevillano (D. Francisco).—Málaga, **X.**
Torres (D. Adolfo).—Idem, **P.**

CLASE 5.ª

Bueno y compañía (D. Joaquin).—Málaga, **M**, 3 **X.**
Reyes hermanos (Sres.)—Idem, **X**, **O.**
Torres (D. Adolfo).—Idem, **O.**

CLASE 7.ª

Cárdenas (D. Juan).—Archidona, **M.**
Heredia (Sres. hijos de M. A.)—Málaga, **P**, **X.**
Mazón é hijos (Sres.)—Idem, **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.*
Barba (D. Alejandro).	Vino color corriente.	»	»	50
Idem.	Idem mejor.	»	»	60
Idem.	Idem añejo.	»	»	140
Idem.	Seco abocado.	»	»	37
Idem.	Idem.	»	»	43
Idem.	Montilla.	»	»	46
Idem.	Pajarete.	»	»	46
Idem.	Lágrima.	»	»	60
Idem.	Moscatel.	»	»	60
Idem.	Pero-Ximen añejo.	»	»	180
Idem.	Maestro.	»	»	93
Idem.	Tinto seco.	»	»	78
Idem.	Licor.	»	»	90
Idem.	Idem de color.	»	»	93
Idem.	Mosto.	»	»	25
Idem.	Arrope para dar color.	»	»	90
Barceló (D. Antonio).	Aguardiente de Ojen.	»	»	218'75
Bueno y compañía (Don Joaquin).	Licores (caja de 12 botellas).	»	»	27'50
Idem.	Mosto seco.	»	»	27'50
Idem.	Idem tierno.	»	»	90
Idem.	Idem maestro.	»	»	70
Idem.	Idem azufre.	»	»	30
Bueno y compañía (Don Joaquin).	Aguardiente de Ojen y otros (12 botellas).	»	»	27'50
Idem.	Moscatel de 1.ª	»	»	250
Idem.	Idem 2.ª	»	»	125
Idem.	Pajarete de 1.ª	»	»	200
Idem.	Idem 2.ª	»	»	125'50
Idem.	Pedro Jimenez.	»	»	312
Idem.	Lágrima núm. 1.	»	»	245
Idem.	Idem núm. 2.	»	»	62'50
Idem.	Málaga dulce número 1.	»	»	624
Idem.	Idem núm. 2.	»	»	200
Idem.	Idem núm. 3.	»	»	54'50
Idem.	Idem seco número 1.	»	»	160
Idem.	Idem núm. 2.	»	»	145'20
Idem.	Idem núm. 3.	»	»	50
Idem.	Tintilla de Rota.	»	»	312
Idem.	Vino de guinda.	»	»	287
Idem.	Wermouth (imitacion).	»	»	125
Idem.	Oporto.	»	»	200
Idem.	Madera (imitacion) núm. 1.	»	»	245
Idem.	Idem núm. 2.	»	»	145'20
Idem.	Malvasía.	»	»	200

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Bueno é hijos (D. José).	Pedro Jimenez.	7.526	5.200	111
Idem.	Idem añejo.	7.526	5.200	138
Idem.	Idem id. superior.	7.526	5.200	325
Idem.	Málaga.	7.526	5.200	73
Idem.	Idem superior.	7.526	5.200	170
Idem.	Blanco dulce.	7.526	5.200	69
Idem.	Moscatel añejo superior.	7.526	5.200	325
Idem.	Málaga seco.	7.526	5.200	76
Carcer (D. Francisco).	Idem dulce color, un año.	»	»	65'10
Idem.	Idem 2 id.	»	»	66'65
Idem.	Idem añejo.	»	»	124
Idem.	Idem trasañejo.	»	»	186
Idem.	Blanco seco, 2 años	»	»	66'65
Idem.	Idem añejo.	»	»	124
Idem.	Idem trasañejo.	»	»	186
Idem.	Moscatel, un año.	»	»	85'24
Idem.	Idem 2 id.	»	»	93
Idem.	Idem añejo.	»	»	124
Idem.	Lágrima de 2 años.	»	»	85'24
Idem.	Idem añejo.	»	»	124
Idem.	Idem trasañejo.	»	»	186
Idem.	Madera (imitacion) 2 años.	»	»	81'15
Idem.	Idem añejo.	»	»	139'50
Idem.	Pajarete id.	»	»	93
Idem.	Alicante (imitacion).	»	»	93
Idem.	Tierno de 1876.	»	»	93
Idem.	Mosto maestro.	»	»	63'55
Idem.	Arrope.	»	»	108'50
Cárdenas y Onzaga (Don Juan).	Pedro Jimenez.	322	64	186
Idem.	Vinagre de orujo.	113	93	30'10
Esquinas (D. Pedro).	Uvas moscatel conserva (la caja de 12 botellas).	»	»	30
Fernandez (D. Manuel).	Aguardiente anisado.	»	»	225
Gallardo y Guzman (D. José).	Vino seco.	»	»	130
Idem.	Idem amoroso.	»	»	130
Idem.	Jerez.	»	»	130
Idem.	Pedro Jimenez.	»	»	260
García Palacios (D. Eulogio).	Mosto.	»	»	40
Idem.	Seco de Ronda añejo.	320	320	300
Idem.	Idem de 1873.	320	320	120
Gimenez Mérida (Don José).	Vino sobre la madre (mosto).	»	»	21'75
Gomez (Sra. Viuda de D. Manuel).	Varias clases.	»	»	»
Gonzalez (D. Juan).	Blanco de pasto.	»	»	»
Gonzalez Recuerda (Don Francisco).	Idem id.	20	20	37'25
Heredia, hermanos (Señores).	Vino color, de 1780	»	»	200
Idem.	Blanco dulce 1847	»	»	140
Idem.	Idem seco id.	»	»	120
Idem.	Idem sin aguardiente, 1863.	»	»	100
Idem.	Idem de 1876.	»	»	20
Idem.	Idem dulce id.	»	»	25
Idem.	Lágrima de id.	»	»	30
Heredia (Señores hijos de M. A.)	Jerez de id.	5.000	16000	65
Idem.	Málaga de 1870.	5.000	16000	105
Idem.	Idem de 1850.	5.000	16000	290
Idem.	Pajarete de 1876.	5.000	16000	85
Idem.	Idem de 1872.	5.000	16000	125
Idem.	Idem de 1844.	5.000	16000	445
Heredia (Señores hijos de M. A.)	Moscatel de 1876.	5.000	16000	85
Idem.	Idem de 1872.	5.000	16000	125
Idem.	Idem de 1854.	5.000	16000	305
Idem.	Madera de Málaga de 1876.	5.000	16000	95
Idem.	Idem de 1873.	5.000	16000	115
Idem.	Idem de 1860.	5.000	16000	220
Idem.	Málaga de 1876.	5.000	16000	120
Idem.	Idem de 1874.	5.000	16000	140
Idem.	Idem de 1860.	5.000	16000	280
Idem.	Color Málaga, de 1876.	5.000	16000	85
Idem.	Idem de 1870.	5.000	16000	115
Idem.	Idem de 1806.	5.000	16000	755
Idem.	Tintillo de 1875.	5.000	16000	130
Idem.	Idem de 1872.	5.000	16000	160
Idem.	Idem de 1800.	5.000	16000	280
Idem.	Vinagre de vino puro.	240	400	50
Idem.	Idem de orujo.	240	400	30
Loring (D. Eduardo).	Blanco seco, Montilla.	»	»	400
Idem.	Idem id., Málaga.	»	»	400
Idem.	Dulce de color, id.	»	»	400
Idem.	Moscatel, id.	»	»	200
Marmolejo Herrera (Don Manuel).	Vino blanco de pasto.	16	16	37'25
Mata y Orega (D. Juan de la).	Idem id.	65	65	37'25
Morales y compañía (D. Pedro).	Aguardiente de Ojen.	320	65	240
Moreno Mazon é hijos (Sres).	Tierno Pero-Ximen.	»	»	»
Idem.	Moscatel añejo dulce.	»	»	»
Idem.	Málaga seco id. trasañejo y otros; pero sin indicar cantidad ni precio.	»	»	»
Palomero y compañía (D. José).	Mosto Pedro Jimenez.	322	»	56
Paniega (Sr. Marqués de).	Idem blanco.	104	104	125
Idem.	Vino de un año.	104	104	187
Idem.	Amontillado de 2 años.	104	104	312
Pino (D. Julio del).	Aguardiente de Ojen.	»	»	200
Reyes, hermanos (Sres.)	Licor lluvia de oro (caja de 12 botellas).	242	»	35
Idem.	Crema de Jazmin, idem.	242	»	35
Scholtz, hermanos (Señores).	Blanco seco 1876	1.935	»	25
Idem.	Idem id. id.	1.935	»	32
Idem.	Idem id. 1875.	1.935	»	38
Idem.	Idem dulce 1876.	1.935	»	32
Idem.	Idem id. 1875.	1.935	»	60
Idem.	Dulce de color de 1876.	1.935	»	56
Idem.	Idem id. 1873.	1.935	»	75
Idem.	Tierno de 1876.	1.935	»	75
Idem.	Idem id.	1.935	»	90
Idem.	Color de azufre.	1.935	»	32
Idem.	Vino maestro.	1.935	»	44
Idem.	Tintillo.	1.935	»	60
Idem.	Idem criado.	1.935	»	150
Idem.	Moscatel 1876.	1.935	»	90
Idem.	Idem 1874.	1.935	»	110
Idem.	Vinos añejos.	1.935	»	600

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. *Pesetas.*	EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Sevillano Pineda (Don Francisco).	Aguardiente anisado 1.ª	»	»	170'50	Torres (D. Adolfo de).	Blanco dulce.	»	»	62'50
Idem.	Idem id. 2.ª	»	»	124	Idem.	Aguardiente especial de uva.	»	»	200
Torres (D. Adolfo de).	Vino tierno natural.	»	»	92'50	Idem.	Arrope natural de mosto.	»	»	87'50

RESÚMEN.

Número de productos	154
Produccion anual	16.549
Existencias disponibles	22.347
Precio medio	138'95

FALTAN.

Datos de produccion	94
— de cantidades disponibles	113
— de precios	5

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Escasa ha sido la concurrencia que, un centro de comercio tan importante en otro tiempo, ha presentado á la Exposicion vinícola. Pero no por esto deja de estar bien representada Málaga, que hoy se encuentra á la altura de su antigua reputacion; la finura de sus moscateles, sus dulces de color añejo, tan característicos; la limpieza y trasparencia de sus vinos secos, bastarian para acreditar una produccion que, si la moda puede un momento haberla descuidado, tendrá siempre sin embargo carta de naturaleza á la cabeza de los vinos dulces del mundo. Pero no es, á juicio del que suscribe, el capricho de la moda lo que ha ido mermando cada dia el consumo de este importante caldo en los mercados, sino el afan del lucro. Los ejemplares tipos presentados por los expositores, son una maravilla, como producto y como elaboracion; aquellos destinados á la exportacion usual, V. E. podrá observar la escasa distincion que han merecido del Jurado. La licorería deja mucho que desear, é influida tal vez por el carácter dominante en la elaboracion de sus vinos, ha emprendido falsa ruta, por la cual podrá satisfacer pequeñas exigencias de consumo, pero nunca asegurarse firme y provechoso mercado. Uno de los expositores, sin embargo, presenta una muestra de cognac, que, si realmente ha sido elaborada en Málaga, no vacilo en señalarlo á la atencion de V. E. como un acontecimiento en la industria vinícola de nuestra pátria (1).—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 17 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—El Secretario, *S. García.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

(1) Instruido expediente de informacion, por la Secretaría del Jurado, con posterioridad á la fecha de este informe, ha resultado que la muestra remitida era francesa. En su consecuencia, como ya queda dicho en otra nota del resúmen estadístico, se ha anulado el premio propuesto para esta muestra, que consistia en una Medalla de Afinacion.

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	3384	Barba (D. Alejandro).	Málaga.	Lágrima.	16'4	3'66	160'00															
2	3384	Idem.	Idem.	De color añejo.	16'2	4'51	640'00															
3	3384	Idem.	Idem.	Maestro.	16'4	4'86	640'00															
4	3385	Bueno y Compañia (D. Joaquin).	Idem.	Pajarete de 5 años para exportacion, uva Pedro Jimenez.	18'0	1'73	213'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes barnizadas de color amarillo acaramelado.	133'20	Gris pulv.	»	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Alum. Ind.
5	3385	Idem.	Idem.	Idem de 12 años, uva Pedro Jimenez, para exportacion.	18'2	1'94	213'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	170'83	Gris pulv.	»	I. Sulf. y pot. Ab.—Silic. Reg.—Clor. y magn. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. y alum. Ab.
6	3385	Idem.	Idem.	Lágrima para exportacion, Pedro Jimenez, 2 años.	15'1	1'73	213'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso: paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	329'75	Gris delic.	»	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Alum. Ind.
7	3385	Idem.	Idem.	Idem de 15 años, para exportacion, uva Pedro Jimenez.	14'8	3'04	213'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	153'60	Gris gran.	9'40	I. Sulf. y pot. Ab.—Fosf. clor. silic. cal y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Ferr. Ab.—Alum. Ind.
8	3385	Idem.	Idem.	Moscatel de 12 años, para exportacion, uva pasa moscatel.	19'6	3'47	492'31	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. achocolatado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	513'26	Gris gran. osc.	4'16	I. Sulf. y pot. Ab.—Fosf. clor. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Ferr. Ab.—Alum. y cal. Ind.
9	3385	Idem.	Idem.	Málaga dulce de 15 años, para exportacion, uva Pedro Jimenez.	18'0	4'03	304'76	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	208'07	Blanco amarillentas.	»	I. Silic. Ab.—Sulf. fosf. clor. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Alum. Ind.
10	3385	Idem.	Idem.	Idem dulce de 100 años, uva Pedro Jimenez, para exportacion.	18'0	4'95	278'26	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	198'57	Amarillentas.	»	I. Sulf. fosf. clor. y silic. M. ab.—Pot. y cal. Ab.—Magn. Poco. II. Ferr. Reg.—Alum. Ind.
11	3385	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez de 20 años.	20'6	2'60	128'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	104'10	Amarillo gran.	»	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Alum. Ind.
12	3385	Idem.	Idem.	Vino de guinda, uva Pedro Jimenez, para exportacion.	15'4	3'57	426'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	254'96	Amarillentas.	»	I. Sulf. fosf. clor. silic. pot. y cal. Ab.—Magn. Poco. II. Ferr. M. ab.—Alum. Ind.
13	3385	Idem.	Idem.	Tintillo de rota de 8 años, para exportacion, uva pasa tintilla.	12'2	2'69	581'81	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	408'40	Terrosas.	7'90	I. Fosf. y clor. M. ab.—Sulf. y pot. Ab.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II. Ferr. Ab.—Cal. Ind.
14	3385	Idem.	Idem.	Madeira de 12 años, imitacion, uva Jaén y doradillo.	23'0	2'78	40'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso y poroso; paredes de la cápsula limpias.	45'10			
15	3385	Idem.	Idem.	Licor arrope compuesto, tierno, y aguardiente para entonar.	19'0	2'69	914'28 (1)															
16	3386	Bueno é hijos (D. José).	Idem.	Pedro Jimenez añejo superior.	20'6	2'78	320'00															
17	3386	Idem.	Idem.	Idem id.	21'2	2'60	182'86															
18	3386	Idem.	Idem.	Moscatel añejo superior	20'6	3'66	640'00															
19	3386	Idem.	Idem.	Málaga id. id.	17'6	3'83	336'8															
20	3386	Idem.	Idem.	Blanco dulce.	19'4	2'60	266'6															
21	3387	Cárcer (D. Francisco).	Idem.	Málaga id., color trasañejo.	18'6	6'05	163'63															
22	3387	Idem.	Idem.	Lágrima añejo.	16'2	3'50	160'00															
23	3387	Idem.	Idem.	Idem trasañejo.	18'6	2'97	266'67															
24	3387	Idem.	Idem.	Moscatel añejo.	19'8	4'56	256'00															
25	3387	Idem.	Idem.	Lágrima, de 2 años.	14'4	3'61	128'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula limpias.	127'95			
26	3387	Idem.	Idem.	Pajarete añejo.	18'0	3'93	213'33															
27	3387	Idem.	Idem.	Dulce color, de 2 años.	16'2	5'52	246'15															
28	3387	Idem.	Idem.	Moscatel de un año.	16'2	4'56	336'84	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	192'00	Terrosas.	»	I. Clor. pot. y cal. Ab.—Sulf. fosf. y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Ferr. alum. y cal. Ab.
29	3387	Idem.	Idem.	Mosto moscatel sobre aguardiente sin claro, 1877.	15'8	5'31	320'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	198'13	Amarillentas.	»	I. Sulf. fosf. silic. y pot. Ab.—Clor. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Alum. Ind.
30	3388	Gallardo (D. José).	Idem.	Montilla seco de 1870.	17'3	4'14	1'70	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta limpias.	21'30			
31	3388	Idem.	Idem.	Idem Jeréz seco.	16'4	4'24	1'10															

(1) 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. 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.
32	3388	Gallardo (D. José).	Málaga.	Montilla amoroso.	19'6	4'35	20'0															
33	3389	García Palacios (D. Eulogio).	Ronda.	Seco de Ronda añejo.	20'2	3'82	9'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, fácilmente separable de la cápsula; paredes de ésta limpias.	59'30			
34	3392	Hijos de M. A. Heredia (Sres).	Málaga.	Vino Madeira, Málaga.	(1)																	
35	3392	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	24'2	3'30	64'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	32'731			
36	3392	Idem.	Idem.	Idem id. de 1873.	19'8	3'21	71'14															
37	3392	Idem.	Idem.	Idem id. de 1860.	21'2	2'78	71'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	62'25			
38	3392	Idem.	Chopera.	Jeréz de 1870.	21'2	4'14	7'27	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	41'30			
39	3392	Idem.	Idem.	Idem de 1850.	21'2	5'41	15'23															
40	3392	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	19'8	4'03	22'86	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado: materia colorante amarilla.	37'75			
41	3392	Idem.	Idem.	Pajarete de 1872.	17'6	3'18	213'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso, de color amarillo acaramelado en los bordes.	129'15	Gris pulv.	»	I. Pot. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Cal y magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
42	3392	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	18'6	3'18	106'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	73'10	Blanquecinas pulv.	2'25	I. Clor. y pot. Ab.—Sulf. Reg.—Cal y magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Ferr. Reg.—Alum. Poco.
43	3392	Idem.	Idem.	Idem de 1844.	18'0	4'03	182'86	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. poroso, de color amarillo acaramelado en los bordes.	140'55			
44	3392	Idem.	Idem.	Color Málaga de 1806.	15'2	4'67	213'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	381'15	Blanquecinas pulv.	3'37	I. Pot. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Sulf. y fosf. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Ferr. y alum. Ab.—Cal. Poco.
45	3392	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	16'6	3'93	256'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	205'48	Gris pulv.	9'95	I. Sulf. clor. y pot. Ab.—Fosf. cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Alum. M. ab.—Cal y ferr. Ab.
46	3392	Idem.	Idem.	Idem id. de 1870.	14'8	3'74	320'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	200'85	Terrosas.	»	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. Ab.—Ferr. Reg.—Cal. Poco.
47	3392	Idem.	Idem.	Moscatel de 1872.	17'0	3'50	35'55	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	226'00	Blancas pulv.	6'65	I. Sulf. fosf. y pot. Reg.—Clor. y cal. Poco.—Magn. y silic. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
48	3392	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	15'2	3'39	128'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. poroso de color amarillo acaramelado.	40'90	Terrosas.		
49	3392	Idem.	Idem.	Tintillo de 1860.	16'6	3'71	492'31	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	247'65	Blancas pulv.	7'50	I. Pot. Ab.—Sulf. Reg.—Fosf. clor y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Ferr. alum. y cal. Ab.
50	3392	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	16'2	4'03	640'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	222'25	Amarillentas pulv.	8'00	I. Fosf. clor. y pot. Ab.—Sulf. Poco.—Silic. magn. y cal. Ind. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Poco.
51	3392	Idem.	Málaga.	Idem de 1875.	16'6	3'93	400'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	208'00	Blancas pulv.	6'55	I. Clor. M. ab.—Sulf. y pot. Reg.—Fosf. cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
52	3393	Heredia y hermanos (Sres.)	Idem.	Color de 1780.	19'0	4'95	213'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	193'60	Terrosas.	7'65	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
53	3393	Idem.	Idem.	Pajarete de 1847.	18'6	3'73	160'00															
54	3394	Loring (D. Eduardo).	Idem.	Dulce color, de 1800, olor Sobert-Málaga.	15'44	4'34	278'26	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	210'43	Amarillentas V. rosáceo.	6'76	I. Fosf. clor. y pot. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Poco.
55	3394	Idem.	Idem.	Blanco seco 1835, Fine Ury Málaga Shery.	22'2	3'38	11'42	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula limpias.	30'15			
56	3394	Idem.	Idem.	Moscatel, superior vendimia de 1850.	15'2	4'17	376'47	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	343'55	Terrosas delic.	6'75	I. Sulf. y fosf. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. cal y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Ferr. Reg.—Cal. Poco.
57	3397	Moreno Mazon é hijos (Sres).	Idem.	Idem de 1876.	19'0	4'24	304'76															
58	3397	Idem.	Idem.	Idem añejo.	16'6	3'90	376'47															
59	3397	Idem.	Idem.	Málaga dulce añejo.	17'0	4'51	18'82															
60	3397	Idem.	Idem.	Idem id. tras-añejo.	20'8	4'86	320'00															
61	3397	Idem.	Idem.	Idem seco de 1874.	20'6	4'67	18'82	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	28'25			
62	3397	Idem.	Idem.	Idem id. tras-añejo.	22'4	4'08	37'64															
63	3397	Idem.	Idem.	Vino maestro.	14'0	3'39	304'76															

(1) Este vino no pudo analizarse por haber desaparecido la botella, ya por rotura ó por otra causa que se desconoce, y por no existir otra de su misma clase en la bodega.

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.
64	3397	Moreno Mazon é hijos (Sres).	Málaga.	Pajarete de 1875.	16'8	3'93	160'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	157'75	Blanquecina delic.	5'85	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. pot. y magn. Reg.—Silic.y cal. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
65	3397	Idem.	Idem.	Idem tras-añejo.	20'4	4'78	213'33															
66	3397	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez de 1870	5'8	3'71	320'00															
67	3397	Idem.	Idem.	Licor.	21'2	3'40	800'00															
68	3399	Scholz, hermanos (Sres).	Idem.	Málaga núm. 1.	18'6	3'82	256'00															
69	3399	Idem.	Idem.	Idem 2.	18'6	4'67	400'00															
70	3399	Idem.	Idem.	Idem 4.	16'6	4'88	426'67															
71	3399	Idem.	Idem.	Idem 5.	19'0	4'88	213'33															
72	3399	Idem.	Idem.	Idem 6.	19'0	6'69	213'33															
73	»	Viuda de Gomez é hijos (Señora).	Idem.	Lágrima.	18'0	5'94	304'76															

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.	RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato sódico por litro.	Núm. de vinos.	MATERIA COLORANTE. Vino coloreado	MATERIA COLORANTE. Por	Núm. de vinos	MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.	CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 5,8 á 6	1	De 1,73 á 2	3				De 10,30 á 20	1	De 2,25 á 3	1
12 á 13	1	2 á 3	9				20 á 30	2		
14 á 15	4	3 á 4	28				30 á 40	3	3 á 4	1
15 á 16	7	4 á 5	26				40 á 50	3	4 á 5	1
16 á 17	14	5 á 6	4				60 á 70	1	5 á 6	1
17 á 18	5	6 á 7	2				70 á 80	1	6 á 7	4
18 á 19	13						100 á 110	1	7 á 8	3
19 á 20	11						120 á 130	2	8 á 9	1
20 á 21	7						130 á 140	1	9 á 10	2
21 á 22	6						140 á 150	1		
22 á 23	2						150 á 160	2		
23 á 24	1						170 á 180	1		
							190 á 200	4		
							200 á 210	3		
							210 á 220	1		
							220 á 230	3		
							230 á 240	1		
							240 á 250	1		
							310 á 320	1		
							320 á 330	1		
							380 á 390	1		
							400 á 410	1		
							510 á 520	1		
Suma	72	*Suma*	72				*Suma*	37	*Suma*	14

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. Francisco Carcer	Málaga	Mosto moscatel	Medalla de perfeccion.
Sres. Moreno, Mazon é hijos	Idem.	Idem.	Diploma de mencion.
		Clase 2.ª	
D. Joaquin Bueno y compañía	Málaga	Moscatel de 1872	Medalla de afinacion.
		Lágrima de 1862	Perfeccion.
		Málaga dulce de id.	Idem.
		Pajarete de 1865	Mencion.
		Idem de 1871	Idem.
		Pedro Jimenez de 1857	Idem.
		Lágrima de 1874	Idem.
		Málaga dulce de 1877.	Idem.
		Tintilla de Rota	Idem.
		Vino de guinda	Idem.
		Licor de arrope	Idem.
Sres. Heredia y hermanos	Idem.	Vino de color de 1780.	Afinacion.
		Pajarete de Málaga 1847	Perfeccion.
D. Eduardo Loring	Idem.	Dulce de color de 1800	Afinacion.
		Blanco seco de 1835.	Mencion.
		Moscatel de 1850	Idem.
Sres. Moreno, Mazon é hijos	Idem.	Idem de 1876	Afinacion.
		Málaga dulce tras-añejo	Idem.
		Pedro Jimenez de 1870	Idem.
		Moscatel añejo	Perfeccion.
		Málaga dulce añejo	Idem.
		Idem seco tras-añejo	Idem.
		Idem de 1874	Idem.
		Maestro	Idem.
		Pajarete tras-añejo	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
		Licor	Idem.
Sres. Scholtz, hermanos	Idem.	Málaga dulce núm. 6.	Afinacion.
		Idem id. núm. 1	Perfeccion.
		Idem id. núm. 2	Mencion.
		Idem id. núm. 4	Idem.
		Idem id. núm. 5	Idem.
D. Alejandro Barba	Idem.	Idem id	Perfeccion.
		Color añejo	Mencion.
		Maestro	Idem.
D. José Bueno é hijos	Idem.	Moscatel añejo superior	Perfeccion.
		Pedro Jimenez añejo	Mencion.
		Idem id. superior	Idem.
		Málaga id.	Idem.
		Blanco dulce	Idem.
D. Francisco Carcer	Idem.	Moscatel de 1875	Perfeccion.
		Málaga dulce de 1874.	Mencion.
		Idem tras-añejo	Idem.
		Moscatel añejo	Idem.
		Lágrima de 1874	Idem.
		Idem añejo	Idem.
		Idem tras-añejo	Idem.
		Pajarete añejo	Idem.
D. José Gallardo y Guzman	Idem.	Montilla	Perfeccion.
		Málaga seco	Mencion.
		Amoroso	Idem.
		Pedro Jimenez	Idem.
Sres. Hijos de M. A. Heredia	Idem.	Moscatel de 1876	Perfeccion.
		Madera de 1873	Idem.
		Idem de 1860	Idem.
		Dulce de color de 1876	Idem.
		Idem de 1870	Idem.
		Idem de 1806	Idem.
		Jeréz de 1876	Mencion.
		Idem de 1870	Idem.
		Idem de 1850	Idem.
		Pajarete de 1876	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Sres. Hijos de M. A. Heredia	Málaga	Pajarete de 1872	Mencion.
		Moscatel de id	Idem.
		Idem de 1854	Idem.
		Madera de 1876	Idem.
		Tintillo de 1875	Idem.
		Idem de 1860	Idem.
Sra. Viuda de D. Manuel Gomez	Idem.	Moscatel	Perfeccion.
		Lágrima	Idem.
D. Eulogio Garcia Palacios	Ronda.	Jeréz seco	Mencion.
Sr. Marqués de la Paniega	Málaga	Amontillado	Idem.
Clase 4.ª			
D. Antonio Barceló	Málaga	Aguardiente de Ojen..	Perfeccion.
D. Pedro Morales y compañía	Idem.	Idem id	Idem.
D. Adolfo Torres	Idem.	Idem id. especial	Idem.
D. Julio del Pino	Idem.	Idem id. Ojen	Idem.
D. Joaquin Bueno y compañía	Idem.	Idem tónico de guinda	Mencion.
		Idem id. Ojen blanco.	Idem.
Clase 7.ª			
Sres. Hijos de M. A. Heredia	Málaga	Vinagre	Perfeccion.
Sres. Moreno, Mazon é hijos	Idem.	Idem.	Idem.
D. Juan de Cárdenas	Archidona	Idem.	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.
Archidona	»	»	1	1	»	2
Colmenar	»	»	»	1	»	1
Estepona	»	»	»	1	3	4
Málaga	7	31	44	50	16	148
Ronda	»	»	1	1	1	3
Totales	7	31	46	54	20	158

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto	»	1	1	2	10	14
	Idem moscatel	»	1	»	»	»	1
2.ª	Amontillado	»	»	1	»	»	1
	Amoroso	»	»	1	1	»	2
	Blanco	»	»	2	4	1	7
	Color	2	3	1	1	4	11
	Guinda (Vino de)	»	»	1	»	»	1
	Jeréz seco	»	»	4	1	»	5
	Lágrima	»	2	4	1	»	7
	Licor de arrope	»	1	2	»	»	3
	Madera	»	2	»	3	»	5
	Maestro	»	1	1	»	»	2
	Málaga dulce	2	4	6	6	»	18
	Malvasía	»	»	»	1	»	1
	Montilla	»	1	»	1	»	2
	Moscatel	2	5	4	3	»	14
	O'Porto	»	»	»	2	»	2
	Pajarete	»	2	6	1	»	9
	Pasto (ó tintillo)	»	»	2	2	1	5
	Pedro Jimenez	1	»	4	4	»	9
	Seco	»	2	2	5	1	10
	Tierno	»	»	»	2	1	3
	Idem de pasa	»	»	»	1	»	1
	Tintilla de Rota	»	»	1	»	»	1
	Tinto seco	»	»	»	2	»	2
	Vermouth	»	»	»	1	»	1

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobadas.	TOTAL.
4.ª	Aguardiente anisado	»	»	»	1	»	1
	Idem dulcificado	»	»	»	1	»	1
	Idem especial	»	1	»	»	»	1
	Idem de guinda	»	»	1	»	»	1
	Idem de Ojen	»	3	1	3	»	7
5.ª	Crema de café	»	»	»	1	»	1
	Idem de jazmin	»	»	»	»	1	1
	Cognac	»	»	»	»	1	1
	Lluvia de oro	»	»	»	1	»	1
	Marrasquino de Zahara	»	»	»	1	»	1
	Rosa	»	»	»	1	»	1
7.ª	Vinagre	»	2	1	»	»	3
	Idem de orujo	»	»	»	1	»	1
	Totales	7	31	46	54	20	158

CAPÍTULO IX.

PROVINCIAS INSULARES.

ISLAS ADYACENTES.

BALEÁRES.

MEMORIA

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

Uno de los cultivos que en las Baleáres va adquiriendo mayor desarrollo de dia en dia, es el de la vid. El que observa atentamente lo que está sucediendo en todas las industrias agrícolas, puede cerciorarse desde luego de que el cultivo se perfecciona con rapidez pasmosa; pero que las industrias agrícolas, que son las que deben dar esencialmente valor á los productos, están muy descuidadas.

La vid ocupa en las Baleáres unas 18.500 hectáreas de extension.

La isla de Íbiza no tiene más de 10 hectáreas de viña, y la de Menorca no llega á 100 hectáreas.

MALLORCA.

En esta isla ocupa la vid 18.374 hectáreas 45 áreas, repartidas como indica el cuadro que copiamos á continuacion, tomado de un trabajo publicado en el *Museo Balear* por el Sr. D. Pedro Estelrich.

Cuadro de la distribucion de la vid, en la isla de Mallorca.

PARTIDO DE PALMA.	Hectáreas.	Areas.
Palma	104	20
Algaida	682	75
Bañalbufar	35	12
Calviá	43	60
Llummayor	1.257	50
Marratxí	203	70
Santa Eugenia	535	40
Santa María	732	»
Valldemosa	24	»
Total	3.618	27
PARTIDO DE MANACOR.		
Manacor	1.475	22
Artá	50	25
Campos	894	70
Capdepera	18	40
Felanitx	3.650	29
Montuiri	430	»
Petra	495	50
Porreras	1.429	»
San Juan	422	»
Santañy	113	30
Somervera	29	36
Villafranca	80	»
Total	9.088	02

PARTIDO DE INCA.	Hectáreas.	Areas.
Inca	847	30
Alaró	607	20
Alcudia	64	50
Binisalem	1.400	»
Buger	5	80
Campanet	27	50
Costitx	102	40
Lloreta	98	50
Llubí	87	»
María	111	40
Muro	67	70
Pollensa	124	»
La Puebla	264	»
Sansellas	1.283	»
Santa Margarita	120	46
Selva	37	40
Sinen	120	»
Total	5.668	16
RESÚMEN.		
Partido de Palma	3.618	27
Partido de Inca	5.668	16
Partido de Manacor	9.088	02
Total	18.374	45

Calculada la produccion media de la vid en esta isla, muy variable segun los pueblos, porque en Felanitx, por término medio, produce la hectárea de 5 á 6.000 kilógramos de fruto, al paso que en Binisalem no produce mas allá de unos 1.500 á 2.000 kilógramos, y fijando como término medio la cantidad de 3.200 kilógramos por hectárea, resulta que la produccion de vinos en la provincia es de unos 400.000 hectólitros.

Los vinos que se fabrican son en general los tintos de pasto, poniendo muy poco cuidado en la elaboracion. La maceracion en el escobajo suele prolongarse hasta los veinte dias, y despues en las cubas depositan mucho, que se deja en contacto con el líquido hasta que se consume ó vende, resultando que, al llegar la época calurosa, vuelve el vino á entrar en fermentacion y se pierde. Esto pudiera evitarse con los trasiegos; pero no se puede conseguir que arraigue esta buena práctica.

Tambien se fabrican vinos blancos de pasto, si bien en poca cantidad, y vinos generosos y licorosos.

La bondad y precio que alcanzan los vinos en Mallorca, puede deducirse del cuadro que ponemos á continuacion, en el que constan los precios que, en la vendimia, ha obtenido en los distritros vitícolas más importantes el año de 1876.

VENDIMIA DE 1876.—*Precio de la carga de 120 kilógramos.*

Inca	de	10	pesetas	á	12	segun clase.	Santa Eugenia	10	pesetas	á	12	segun clase.
Binisalem		11	id.	á	13	id.	Manacor	4'50	id.	á	5	id.
Santa María		10'50	id.	á	11	id.	Petra	5	id.			
Consell		10'50	id.	á	11	id.	Felanitx	4'50	id.	á	5	id.
Sansellas		10	id.	á	12	id.	Campos	5	id.			
La Puebla		5'50	id.	á	6	id.	Llummayor	4'50	id.	á	5	id.
Muro		4'50	id.	á	5	id.	San Juan	4'50	id.	á	5	id.
Santa Margarita		4	id.				Algaida	7'50	id.			
María		4'50	id.	á	5	id.	Alaró	10'50	id.	á	11	id.
Sinen		4'50	id.	á	5	id.						

Los estados que los Alcaldes de los pueblos han remitido á este gobierno de provincia, que han de ser la base de la presente Memoria, son lo más incompletos que puede imaginarse. En general, se han limitado á llenar el estado núm. 1, remitiendo los demas en blanco.

¿Y es que falta la fabricacion de los artículos ó aparatos que se indican en los otros estados? En manera alguna.

En la fabricacion de los vinos, se emplean cestas para la vendimia, aportaderas, estrujadoras, desgranadoras, prensas, toneles, ó cubas, etc. En los pueblos se fabrican en grande escala, lo mismo que en la capital, centro de la industria balear; y sin embargo de los estados remitidos, se deduce que no hay fabricacion alguna, ni en los pueblos, ni en la ciudad de Palma.

En Inca, Manacor, Felanitx, Porreras, Binisalem, y otros, sin contar la capital, existe una fabricacion importante de utensilios y aparatos destinados á la elaboracion del vino.

En los mismos pueblos y otros, hay alambiques y fabricacion de licores.

En Palma existen tres fábricas de vidrio ordinario, que surte al comercio de botellas, garrafones y barrales para exportar nuestros aguardientes anisados en especial, y los licores en general.

Entre estos aguardientes anisados, ha adquirido fama el llamado de *Santa María* por su sabor y aroma suave. Pues bien, en los estados que analizamos, no encontramos este producto.

Lo mismo podriamos indicar de los celebrados *Rosolis de Sansellas*, que son una especialidad en su clase como licor; pero el Alcalde de dicho pueblo lo ha pasado por alto, pues no menciona este producto.

Pero pasemos ya al análisis particular de los estados remitidos por los Alcaldes, y empecemos por Palma.

Consígnanse únicamente tres fabricantes de vinos, licores y vinagres, cuando es bien seguro que, á la Exposicion de Madrid, concurrirán más de 20 fabricantes de licores de esta capital.

Tampoco podemos estar conformes con el Alcalde de Palma, en que aquí se fabrique aguardiente de caña, puesto que no se cultiva en la isla esta gramínea, y es muy dudoso que se fabrique el licor de la Chartreusse.

No puedo comprender cómo, estando de manifiesto tanta fabricacion, no ha sido consignada en los estados. Solamente en la calle de la Marina y barrio de San Juan, hay más de 40 toneleros que fabrican toda clase de envases de madera, y en especialidad pipas de 500 litros de cabida, para la exportacion de los vinos.

El Sr. D. Juan Oliver, dueño de una acreditada fundicion de hierro, ha fabricado en los últimos cinco años una porcion de estrujadoras de uva, con separador de la raspa, máquinas construidas segun los últimos adelantos, puesto que primeramente desgranan, separando la raspa, y despues estrujan los granos.

Igualmente se han construido bastantes prensas de hierro á rosca, con palanca de movimientos combinados; de manera que siempre adelanta en el movimiento directo é inverso.

Las fábricas de yeso de Palma, lo fabrican crudo durante la vendimia, escogiendo los ejemplares mejor cristalizados, y lo venden á nuestros cosecheros que, por lo general, enyesan los vinos tintos.

En Palma, se fabrican ademas muchas clases de conservas en alcohól y encurtidos. Séame permitido enumerar solamente la industria que va desarrollándose en grande escala, relativa á la exportacion de la alcaparra conservada por el vinagre.

Mallorca manda á América todos los años más de 3.000 tonelitos de media arroba, que salen por el puerto de Palma. El cultivo de la alcaparra *(capparis inermis)* se efectúa en los pueblos de Campos y Llubí especialmente; mas ni en las relaciones de los Alcaldes de estos pueblos, ni en la de Palma, figura una industria tan importante.

A pesar de estas faltas, es de esperar que la comision nombrada para promover la concurrencia á la Exposicion vinícola de Madrid, sabrá investigar, reparar el olvido de los Alcaldes, y hacer que se presente la provincia como le corresponde. Del celo é ilustracion de los individuos que la componen, debe esperarse mucho; y si las autoridades le dan su firme apoyo, las Baleares no harán en Madrid un papel desairado.

Seguramente que no faltarán las cubas de madera, conocidas vulgarmente por cuartines, medios cuartines y cuarterones, tan

cómodos para el trasporte á lomo, ni tampoco los vinos y licores que dan crédito al país, y que sostienen nuestro comercio de caldos con Ultramar.

Felanitx, segun expresa el Alcalde, sólo cuenta con ocho fabricantes de vino y otros tantos de aguardiente; pero es probable que este pueblo tenga, por lo ménos, 500 fabricantes de vinos, 50 de aguardiente y 6 de espíritu de 35°, sin contar los de vinagres y licores.

Igualmente tenemos noticia de un fabricante de éter sulfúrico, que estableció en aquel pueblo una industria que marchaba regularmente; pero que despues, por razones económicas, ha tenido que paralizarse.

Felanitx cuenta, ademas, con dos grandes fabricaciones de toneles de roble, que todos los años construyen vasijas de cabida, en conjunto, de 550.000 litros, lo ménos, teniendo cada envase una cabida mínima de 3.000 litros.

Añadamos, por fin, que el pueblo de que se trata tiene una fabricacion de aparatos destilatorios de cobre, en la cual se construyen, desde el modesto alambique ordinario, hasta el complicado de Mr. Derosnes, con sus columnas cilíndricas y un depósito de agua refrigerante; porque se emplea para condensar los vapores alcohólicos el mismo vino que se ha de destilar, el cual, una vez caliente, pasa á la caldera para ser convertido en espíritu.

El pueblo de Felanitx es el que más vino fabrica entre todos los de la isla; pero en general disfruta de poco crédito.

Manacor es otro distrito vitícola importante, y uno de los pocos que ha remitido datos completos, referentes á la fabricacion de utensilios; bien que no podia esperarse ménos de la ilustracion de aquel Alcalde y celoso Secretario del Ayuntamiento.

Porreras, en el partido de Manacor, es el tercer pueblo en produccion de vinos. Ademas de lo contenido en los estados remitidos por el Alcalde, existen cuatro fabricantes de vino blanco. Algunos cosecheros fabrican vinagre, y los taberneros *rosolís*, para vender al menudeo.

Dos establecimientos bien surtidos proveen de toneles y *cubas menas* á aquellos cosecheros, lo mismo que de aportaderas y prensas de rosca de madera, con y sin cajon.

El yeso crudo se lo proporciona un fabricante establecido allí mismo.

En Campos, la viña va en aumento y se hace lo posible para perfeccionar la fabricacion que, á decir verdad, es bastante defectuosa.

Pasando al exámen de los principales distritos vinícolas del partido de Inca, que es donde se fabrica mejor el vino tinto, gracias á que cultivan casi exclusivamente el vidueño llamado *Gorgollasa*, séame permitido indicar que el Alcalde de Inca no menciona la fabricacion de alambiques, ni la cestería que en gran cantidad se vende allí los dias de mercado, parte fabricada en el mismo pueblo, pero la mayoría traida de Campanet, Selva y otros pueblecitos.

El vino en Mallorca, no se trasporta en pellejos, usados solamente para el aceite; se usan envases de madera, y cuando se trata de pequeñas cantidades, se echa mano de los tonelitos aovados de madera, llamados *cuartines*.

Las vasijas de fermentacion consisten en grandes y profundos lagares, que necesitan muchos dias para llenarse.

Hasta hace poco, el estrujado se efectuaba con los piés; ahora se usan estrujadoras mecánicas, con separador, fabricadas en Palma ó importadas del continente.

En Binisalem, se obtiene un buen vino tinto que, por su riqueza en alcohól y materia colorante, pudiera ser considerado como de capa. Enyesan el vino, y por consiguiente su sabor es algo acerbo y no gusta fuera de la isla.

En Binisalem, los Sres. Munar y Bisellach fabrican vinos blancos generosos, que adquieren crédito de dia en dia.

El comercio de vinos blancos está poco desarrollado en Mallorca. Unicamente los cosecheros de Pollensa, con su *Montona*, y los de Bañalbufar, con su *Malvasía*, su *Moscatel* y su *Pampolrodat*, han logrado llamar la atencion de los consumidores de la isla y fuera de ella, empezando á tener pedidos y á vender sus cosechas á buenos precios.

Ningun Alcalde ha anotado objeto alguno en la Seccion 4.ª, y en verdad no tengo noticia de que se hayan publicado planos ni libros relativos á la vinificacion en Mallorca, si exceptuamos al Sr. D. Pedro Estelrich, que ha dado á luz, en diferentes libros y periódicos, algunos artículos relativos al cultivo de la vid y vinificacion mallorquina. Enumeraremos los siguientes:

«Densidad gleucométrica de algunos mostos procedentes de la vendimia de 1874,» publicado en el *Anuario Agrícola Mallorquin para* 1876.

Dos artículos sobre el cultivo de la vid. «Vinos tintos, defectos de su fabricacion en Mallorca.»

«Los vinos tintos de Binisalem y los blancos del Sr. Bisellach.»

«Los vinos de la bodega Galdent.» Dos artículos.

Estos trabajos están insertos en la revista agrícola titulada *El Porvenir de Mallorca.*—Tomo I.—1876.

Es regular que los trabajos que se acaban de citar concurran á la Exposicion, lo mismo que algun plano de bodega que se pueda haber á mano, y sea digno de figurar en ella, á fin de que, por su medio, pueda conocerse la disposicion general de las bodegas mallorquinas.

MENORCA.

La isla de Menorca, en la actualidad, tiene poca viña; si bien vuelve á plantarse la que fué arrancada cuando el *oidium* atacaba á la vid enérgicamente, é impedia la fructificacion de este arbusto.

Cuatro pueblos únicamente fabrican vino en esta isla, que son los de Mahon, Ciudadela, Alayor y Ferrería: todos ellos en pequeña cantidad todavía; pero es de esperar que aumente progresivamente.

En Mahon, existen una ó varias fábricas de licores y aguardientes anisados, dulces y secos; pero téngase presente que los alcohóles no se producen allí, sino que son importados de Mallorca, en su mayoría, por el puerto de Alcudia.

Es regular que tambien exista alguna fabricacion de pipería y otros envases, para trasporte ó para la vendimia.

ÍBIZA.

Es esta isla, todavía más pobre que la de Menorca, respecto á fabricacion de vinos. Unicamente en la capital existe en pequeñísima escala. No obstante, la existencia de dos fabricantes de pipería, que pone el Alcalde, podria inducir á creer que esta

industria es algo considerable, si no tuviéramos en cuenta que se dedican más á la construccion de medidas de capacidad y envases, que sirven para otros usos, que á la construccion de vasijería para vinos.

No tenemos noticia que, en una ni otra de estas dos últimas islas, exista fabricacion alguna de vidrio.

La fabricacion del vinagre en las Baleares, es lo más primitivo posible. Los vinos tintos que se agrian, ó bien los blancos que se conservan en tinajas mal tapadas y se acetifican, se dejan abandonados á sí mismos, ó se trasladan á una cuba que llaman *vinagrera*, poniéndose á la venta tan pronto como se han trasformado en vinagre. No existe en las Baleares fabricacion formal por ninguno de los procedimientos científicos conocidos, ni siquiera por el procedimiento orleanés.

Las cubas destinadas á la conservacion de los vinos, en Mallorca, se construian hasta hace poco, de madera de olivo, muy abundante en este país, lleno de olivares corpulentos; pero hoy dia se construyen de roble, que se importa de Marsella ó Barcelona, porque entre nosotros no crece este árbol, ni tampoco el castaño.

Todos los aparatos que la química ha dado á la industria vinícola, se venden en Palma, pero proceden de Francia. Los areómetros, hidrotrímetros, copas, termómetros, barómetros, etc., todo lo importa el comercio.

La rotulacion que podrá observarse en los envases que irán á Madrid, estará confeccionada en esta capital, en la que el ramo tipográfico está muy adelantado, y las litografías trabajan con bastante perfeccion.

Nuestras alfarerías, surten de tinajas y lebrillos á la industria vinícola; pero las primeras tienen poco uso para la conservacion de los vinos.

Por lo que he podido averiguar, en la fabricacion de licores, se usan multitud de sustancias aromáticas: á continuacion pongo algunas.

Anís comun ó matalahuga.—Idem estrellado.—Lirio de Florencia, raíz.—Cilantro.—Semilla de hinojo.—Hoja de yerba-Luisa.—Idem de menta piperita.—Idem de tarongil.—Idem de malvarosa.—Idem de geranio de rosa.—Cominos.—Gengibre.—Cardamomo menor.—Esencias de varias clases.—Café, etc., etc.

Si hubiera podido disponer de más tiempo, tal vez me hubiese sido posible coleccionar más datos; pero la demora de los Alcaldes, por una parte, y por otra la urgencia con que se reclaman estos trabajos, me obligan á terminar el presente escrito, que necesariamente ha de ser, como hecho de prisa, incorrecto y desordenado.

Palma de Mallorca 10 de Enero de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Francisco Satorras*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de	Ayuntamientos		59
—	Pueblos que han concurrido		17
—	Expositores		109
—	Muestras remitidas		196
Premios:	Afinacion	1	
—	Perfeccion	12	
—	Mencion	64	
	Total	77	
Clasificadas con **X** (muestras)		60	196
Reprobadas		59	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'92	0'51	
Perfeccion	11'01	6'12	
Mencion	58'72	32'65	
Total premios	70'65	39'28	
Con **X**	55'05	30'61	100'00
Reprobadas	54'13	30'11	

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

CLASE 2.ª

Alcina (D. Domingo).—Inca, **O.**
Aleña (D. Miguel).—Sansellas, **O.**
Amer (D. Bartolomé).—Inca, **O.**
Antich y Ferrer (D. José).—Binisalem, 2 **M**, 3 **X.**
Ariañy (Sr. Marqués de).—Palma, **M.**
Arias (D. Fernando).—Idem, **M.**
Arnau (D. Guillermo).—Felanitx, **O.**
Barceló (D. Gaspar).—Porreras, **X.**
Benasar (D. Miguel).—Inca, **O.**
Bestard y Moragues (D. Bartolomé).—Consell, 2 **M**, **X.**
Bibiloni (D. Antonio).—Santa Eugenia, **O.**
Binimimelés (D. Miguel).—Palma, **M.**
Bisellach y Mathas (D. Guillermo).—Binisalem, **M**, **X.**
Bordoy (D. José).—Felanitx, **O.**
Cano (D. Bernardo).—Palma, **X.**
Castell (D. Bartolomé).—Santa Eugenia, **O.**
Castell (D. Jáime).—Sansellas, **X**, **O.**
Cenia (Sr. Marqués de la).—Palma, **A**, **P.**
Cerdá (D. Francisco).—Inca, **P**, 2 **M**, 3 **X.**
Cloquel (D. José).—Montuiri, **O.**
Escarrer (D. Bartolomé).—Porreras, 2 **O.**
Estelrich (D. Agustin).—Santa Margarita. **O.**
Ferrer (D. Antonio).—Palma, **X**, **O.**
Ferrer y Serra (D. Antonio).—Binisalem, **M**, **O.**
Ferrer y Serra (D. Miguel).—Idem, **P**, 3 **M.**
Flor de O'Ryan (D. José).—Sansellas. **O.**
Fuensanta (Sr. Marqués de la).—Palma, **M**, 2 **X.**
Fuster (D. Feliciano).—Santa María, **X**, **O.**
Gallard (D. José).—Montuiri, **O.**
Gamundi (D. Antonio).—Consell, **O.**
Gelabert (D. Guillermo).—Binisalem, **O.**
Gelabert (D. Juan).—Palma, **M**, **O.**
Gual de Torrella (D. Fausto).—Idem, **M.** 3 **X.**
Humbert (D. Nicolás).—Palma, 4 **M**, **X.**
Julia (D. José).—Santa María, **X.**
Llobera y Salom (D. Rafael).—Binisalem, **P**, **M.**
Masip (Doña Catalina).—Inca, **O.**
Mayol y Bauza (D. Martin).—Palma, **P**, 2 **M**, 2 **X.**
Melia (D. Fausto).—Idem, **O.**
Mendivil (D. Antonio).—Idem, **O.**
Miralles (D. Rafael).—Montuirí, **O.**
Monserrat (D. Miguel).—Felanitx, **O.**
Mora (D. Antonio).—Porreras, **O.**
Moujo (D. Mateo).—Santa Margarita, **O.**
Mulet (D. Antonio).—Bañalbúfar, 2 **M**, **X.**
Oliver (D. Joaquin).—Felanitx, **X.**
Oliver (Sra. Viuda de).—Santa María, 2 **O.**
Ordines (D. Miguel).—Alaró, **O.**
Perolada (Sr. Conde de).—Palma, 2 **O.**
Pizá (D. Pedro) —Alaró, **O.**
Pons (D. Práxedes).—Binisalem, **O.**
Prieto y Alimundo (D. Antonio).—Mahon, **M.**
Quint Zaforteza (D. José).—Palma, **M.**
Ramon (D. Juan).—Felanitx, 2 **O.**
Ramon (D. Nicolás).—Idem, **M**, 3 **X**, **O.**
Ramon y Alberti (D. Francisco).—Palma, **M**, **X.**
Reura (Doña Ana).—Inca, **O.**
Reynes (D. Lorenzo).—Binisalem, **M.**
Ribot (D. Miguel).—Petra, **O.**
Rivas (D. Mateo).—Consell-Alaró, **P**, **O.**
Roca y Estades (D. Bartolomé).—Palma, **P**, 2 **M**, 7 **X**, **O.**
Roselló (D. Antonio).—Alaró, **O.**
Roselló (D. Antonio).—Manacor, **M.**
Roselló (D. Nicolás).—Alaró, **O.**
Roselló (D. Sebastian).—Manacor, 2 **O.**
Roselló y Pujol (D. Francisco).—Palma, **P**, **X.**
Salas (D. Bernardo).—Manacor, **M.**
Salom (D. Cristóbal).—Alaró, **M.**
Santandreu (D. Rafael).—Santa Eugenia, **M.**
Simonet (D. Pedro).—Alaró, **X.**
Terrasa (D. Andrés).—Binisalem, **M**, 2 **X.**
Verd (D. Andrés).—Idem, **P**, **M.**
Verd (D. Rafael).—Montuiri, **O.**
Villalonga (D. Francisco).—Palma, **X**, **O.**
Villalonga (D. Manuel).—Inca, **O.**

CLASE 4.ª

Castell (D. Bartolomé).—Llummayor, **X.**
Cirad (D. Francisco).—Manacor, **O.**
Estelrich y Capó (D. Gabriel).—Santa Margarita, **M**, 2 **O.**
Ferrer de la Cuesta (D. Antonio).—Palma, **M.**
Flor de O'Ryan (D. José).—Idem, **X.**
Fuster (D. Feliciano).—Santa María, **M.**
Fuster (D. Francisco).—Felanitx, **X.**
Gual de Torrella (D. Fausto).—Palma, **M**, **X.**
Jáime (D. Miguel).—Santa María, **M**, **X.**
Ramonell (D. Sebastian).—Binisalem, **M.**
Roca y Estades (D. Bartolomé).—Palma, 4 **M**, 2 **X.**

CLASE 5.ª

Castell (D. Jáime).—Sansellas, **X.**
Flor de O'Ryan (D. José).—Palma, **P.**
Fuster y Fuster (D. Francisco).—Felanitx, **M.**
Humbert (D. Nicolás).—Palma, **M.**
Jáime (D. Miguel).—Santa María, **O.**
Ramonell (D. Sebastian).—Binisalem, **X.**
Roca y Estades (D. Bartolomé).—Palma, 2 **M**, 5 **X**, 3 **O.**
Roselló y Pujol (D. Francisco).—Idem, **P**, 2 **M**, 2 **X.**
Verd y Serra (D. Antonio).—Idem, **M.**

CLASE 6.ª

Antich (D. Miguel).—Felanitx, **X.**
Castell (D. Jáime).—Sansellas, **M.**
Fuster (D. Francisco).—Felanitx, **O.**
Jáime (D. Miguel).—Santa María, **M.**
Juliá (D. Lorenzo).—Felanitx, **M.**
Ramon y Vidal (D. Juan).—Idem, **P.**
Roca y Estades (D. Bartolomé).—Palma, **O.**

CLASE 7.ª

Castell (D. Bartolomé).—Llummayor, **M**, **X.**
Fuensanta (Sr. Marqués de la).—Palma, **X.**
Jáime y Garau (D. Antonio).—Idem, 2 **M.**
Numbus (D. Nicolás).—Idem, **O.**
Oliver (Sra. Viuda de).—Santa María, **M.**
Ramonell (D. Sebastian).—Binisalem, **M.**
Roca y Estades (D. Bartolomé).—Palma, **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.*
Alcina (D. Domingo).	Vino de pasto tinto	350	350	20
Aleña (D. Miguel).	Idem gorgollasa.	200	200	27
Amer (D. Bartolomé).	Idem de pasto tinto.	300	300	20
Antich (D. José).	Idem gorgollasa de 1876.	400	350	30
Idem.	Idem id. id.	400	350	40
Idem.	Idem tinto de pasto	»	»	60
Idem.	Idem generoso seco.	35	»	100
Idem.	Idem tinto de pasto	»	»	100
Antich (D. Miguel).	Idem id. id.	»	»	»
Idem.	Mistela de 1876.	»	»	40
Ariañy (Sr. Marqués de)	Malvasía de 1873.	»	»	»
Arias (D. Fernando).	Vino clarete mallorquin.	»	»	»
Arnau (D. Guillermo).	Idem de pasto tinto	325	325	24
Barceló (D. Gaspar).	Giró de 1876.	»	»	»
Benasar (D. Miguel).	Vino de pasto tinto	200	200	20
Bestard (D. Bartolomé).	Idem gorgollasa.	280	»	27
Idem.	Idem generoso dulce.	30	»	127
Idem.	Idem gorgollasa.	200	200	30
Bestard (D. Juan).	Idem tinto de pasto	»	»	»
Idem.	Idem generoso dulce.	»	»	»
Bestard Moragues (Don Bartolomé).	Idem mezclilla.	10	»	120
Bibiloni (D. Antonio).	Idem de pasto tinto	175	175	28
Binimelés (D. Miguel).	Idem id. id.	»	»	»
Bisellach (D. Guillermo)	Idem Flor de gorgollasa (1).	375	300	166'25
Bordoy (D. José).	Idem de pasto tinto	275	200	24
Cano (D. Bernardo).	Idem de membrillo.	300	150	20
Castell (D. Bartolomé).	Idem de pasto tinto	200	200	26
Idem.	Idem id. id.	200	200	18
Idem.	Idem id. id.	200	200	20
Idem.	Idem id. id.	200	200	14
Idem.	Idem generoso seco.	50	50	100
Idem.	Aguardiente anisado doble.	»	»	44
Idem.	Vinagre blanco.	»	»	26
Idem.	Idem tinto.	»	»	18
Castell (D. Jáime).	Vino artificial blanco seco.	25	25	40
Idem.	Idem id. id. dulce	25	25	40
Idem.	Rosolís.	»	»	»
Idem.	Mistela de 1876.	15	»	54
Cenia (Sr. Marqués de la).	Vino albaflor (1).	»	375	332'50
Idem.	Idem Jeréz (1).	»	575	332'50
Cerdá (D. Francisco).	Idem giró.	700	700	100
Idem.	Idem malvasía.	700	700	60
Idem.	Idem moscatel.	700	700	60
Idem.	Idem ajerezado.	700	700	100
Idem.	Idem de pasto tinto	700	700	50
Idem.	Idem id. id.	700	700	40
Cirard (D. Francisco).	Aguardiente anisado doble.	25	»	100
Cloquell (D. José).	Vino de pasto tinto	200	150	20
Escarrer (D. Bartolomé).	Vino de pasto tinto	100	100	20
Idem.	Idem malvasía.	»	»	100
Estelrich (D. Agustin).	Idem generoso rancio.	50	»	250
Estelrich (D. Gabriel).	Aguardiente holandés.	»	»	75
Idem.	Idem anisado.	»	»	132
Idem.	Idem id. dulcificado.	50	»	192
Ferrer (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	300	300	16
Ferrer (D. Miguel),	Idem id. id.	750	750	40
Idem.	Idem generoso dulce de 1869.	30	30	100
Idem.	Idem seco de id.	30	30	101
Idem.	Idem blanco 1874.	5	»	»
Idem.	Idem tinto 1876.	660	330	30
Ferrer de la Cuesta (Don Antonio).	Idem gorgollasa de 1872.	75	»	31
Idem.	Aguardiente doble anís.	65	»	65
Ferrer y Serra (D. Antonio).	Vino gorgollasa de 1876.	800	800	40
Idem.	Idem dulce.	13	»	100
Idem.	Idem de pasto tinto	300	»	16
Fiol (D. Miguel).	Idem tinto 1876.	250	250	30
Flor de O'Ryan (D. José)	Idem id.	200	200	25
Idem.	Aguardiente anisado doble.	»	»	100
Idem.	Licor jordá.	»	»	320
Fuensanta (Sr. Marqués de la).	Vino generoso seco	400	400	80
Idem.	Idem id. id.	400	400	30
Idem.	Idem de pasto tinto	400	400	40
Idem.	Vinagre.	50	50	20
Fuster (D. Feliciano).	Idem moscatel romano.	»	»	100
Idem.	Idem giró.	»	»	100
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	80
Fuster (D. Francisco).	Idem id.	15	»	140
Idem.	Rosolís de hinojo.	»	»	»
Idem.	Idem de café.	»	»	»
Idem.	Mistela.	»	»	50
Gallard (D. José).	Vino tinto de 1876	125	100	20
Gamundi (D. Antonio).	Idem id. id.	200	200	30
Gelabert (D. Guillermo)	Idem id. id.	100	100	36
Gelabert (D. Juan).	Idem moscatel.	15	»	140
Idem.	Idem malvasía.	10	»	240
Gual (D. Fausto).	Idem generoso dulce.	»	»	»
Idem.	Idem moyar.	»	»	»
Idem.	Idem giró.	»	»	»
Idem.	Idem de pasto.	750	750	14
Idem.	Aguardiente de Holanda.	»	»	100
Idem.	Idem doble anís.	»	»	110
Humbert (D. Nicolás).	Vino tinto de 1875	50	50	40
Idem.	Idem amontillado.	1.000	»	110
Idem.	Idem rancio seco.	»	»	122
Idem.	Idem moscatel.	»	»	110
Idem.	Idem malvasía.	»	»	110
Idem.	Licores diversos.	»	»	»
Jáime (D. Antonio).	Vinagre natural.	10	»	50
Idem.	Idem artificial.	»	»	50

(1) El precio del hectólitro de vino, puesto en botellas.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Jáime (D. Miguel).	Aguardiente doble anís.	300	»	132
Idem.	Anisete superior.	100	»	160
Idem.	Mistela.	50	»	64
Juliá (D. José).	Vino blanco 1874.	10	»	150
Juliá (D. Lorenzo).	Mistela de 1876.	»	25	35
Llobera (D. Rafael).	Vino blanco.	7	»	120
Idem.	Idem generoso tinto.	10	»	150
Masip (Doña Catalina).	Idem de pasto id.	150	150	20
Mayol (D. Martin).	Idem gorgollasa de 18 años.	25	»	200
Idem.	Idem id. de 14 id.	25	»	160
Idem.	Idem id. de 9 id.	30	»	120
Idem.	Idem id. de 4 id.	35	»	80
Idem.	Idem de pasto tinto.	150	150	34
Idem.	Idem id. id	225	225	26
Melia (D. Fausto).	Idem id. id.	350	200	18
Mendivil (D. Antonio).	Idem id. seco.	200	»	60
Miralles (D. Rafael).	Idem id. tinto.	150	150	18
Monserrat (D. Miguel).	Idem id. id.	150	150	24
Mora (D. Antonio).	Idem id. id.	50	50	18
Moragas (Doña Concepcion).	Idem rancio seco.	17	16	125
Idem.	Vinagre.	4	4	25
Moujo (D. Mateo).	Vino de pasto tinto	150	»	20
Mulet (D. Antonio).	Idem malvasía de 1836.	20	18	400
Idem.	Idem id. de 1875.	20	18	150
Idem.	Idem moscatel de idem.	20	18	140
Numbus (D. Nicolás).	Vinagre blanco.	1.150	»	»
Oliver (D. Joaquin).	Vino giró.	»	»	60
Oliver (Sra. viuda de).	Idem generoso seco.	10	»	150
Idem.	Vinagre.	10	»	50
Ordines (D. Miguel).	Vino de pasto tinto	250	150	24
Peralada (Sr. Conde de)	Idem tinto comun	200	200	20
Idem.	Idem id. id.	650	650	20
Idem.	Idem giró añejo.	400	»	250
Pizá (D. Pedro).	Idem tinto de pasto	150	150	30
Pons (D. Práxedes).	Idem id. id.	150	150	40
Prieto (D. Antonio).	Idem id. id.	13	»	38
Quint (D. José).	Idem generoso seco.	»	»	100
Quintana (D. Melchor).	Idem id. de 1870.	»	»	»
Ramon (D. Francisco).	Idem moscatel.	25	»	120
Idem.	Idem id. clarificado.	25	»	180
Ramon (D. Juan).	Vinaza.	»	»	»
Idem.	Vino de pasto tinto	500	350	24
Idem.	Idem generoso.	50	40	80
Idem.	Mistela.	30	25	90
Ramon (D. Nicolás).	Idem tinto de pasto	825	800	20
Idem.	Idem id. id.	350	350	24
Ramon y Soler (D. Nicolás).	Idem giró de 1872	450	»	120
Idem.	Idem id. de 1857.	450	»	140
Idem.	Idem id. de 1876.	450	»	90
Idem.	Idem batista de id.	450	»	120
Idem.	Idem id. tinto.	450	»	20
Idem.	Idem tinto fogoneu	450	»	16
Ramonell (D. Sebastian).	Aguardiente anisado.	»	»	»
Idem.	Rosolís.	»	»	»
Idem.	Vinagre natural.	»	»	»
Idem.	Vino generoso seco 1870.	»	»	»
Idem.	Idem de pasto de 1876.	»	»	»
Reura (Doña Ana).	Idem id. tinto.	100	100	20
Reynés (D. Lorenzo).	Idem id. id.	100	100	40
Ribot (D. Miguel).	Vino de pasto tinto	800	800	13'50
Rivas (D. Mateo).	Idem id. id. gorgollasa.	350	350	27
Idem.	Idem id. de 1876.	300	300	30
Roca (D. Bartolomé).	Mosto de 1874.	40000	20000	60
Idem.	Vino alaronense de 1875.	40000	20000	30
Idem.	Idem combinados.	40000	20000	26
Idem.	Idem San Trobat.	40000	20000	20
Idem.	Idem de cerezas.	40000	20000	180
Idem.	Idem imitacion Málaga.	40000	20000	160
Idem.	Idem viajero.	40000	20000	300
Idem.	Idem imitacion Burdeos.	40000	20000	100
Idem.	Idem Binisalem añejo.	40000	20000	40
Idem.	Idem id. encabezado.	40000	20000	50
Idem.	Idem clarete seco.	40000	20000	20
Idem.	Idem. id. dulce.	40000	20000	25
Idem.	Alcohól de orujo.	7500	»	65
Idem.	Idem de caña.	7500	»	80
Idem.	Idem id. de vino.	7500	»	100
Idem.	Idem id. madroño y azúcar.	7500	»	100
Idem	Rom de azúcar.	7500	»	60
Idem.	Aguardiente de caña.	7500	»	50
Idem.	Cognac, imitacion.	7500	»	80
Idem.	Kirchs, id.	7500	»	80
Idem.	Aguardiente anisado.	7500	»	75
Idem.	Anisado Roca.	7500	»	»
Idem.	Corroborante de quina.	500	50	200
Idem.	Raspail, imitacion	500	50	200
Idem.	Perfecto amor.	500	50	200
Idem.	Meseine, imitacion	500	50	200
Idem.	Chartreusse, id.	500	50	200
Idem.	Anisete de Burdeos, id.	500	50	200
Idem.	Marrasquino de Zahara, id.	500	50	200
Idem.	Rosa.	500	50	200
Idem.	Licores corrientes.	500	50	68
Idem.	Mistela de rom.	1000	400	40
Idem.	Idem.	1000	400	30
Idem.	Vinagre.	100	20	20
Rosselló (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	200	200	35
Rosselló (D. Francisco).	Idem id. id.	150	150	30
Idem.	Crema de naranja.	»	»	200
Idem.	Anisete de Burdeos	»	»	200
Idem.	Moka.	»	»	200
Idem.	Corroborante de quina.	»	»	200
Idem.	Rosa.	»	»	200
Rosselló (D. Nicolás).	Vino de pasto tinto	125	»	28
Rosselló (D. Sebastian).	Idem id. id.	250	250	16
Idem.	Idem giró.	»	»	40
Rosselló y Piza (D. Antonio).	Idem de pasto tinto	200	»	35
Salas (D. Bernardo).	Idem id. id.	100	»	16
Salom (D. Cristóbal).	Idem id. id.	150	150	18
Santandreu (D. Rafael).	Idem id. id.	300	300	24
Simonet (D. Pedro).	Idem id. id.	100	100	18
Siquier (D. Nicolás).	Idem id. id.	»	»	»
Terrasa (D. Andrés).	Idem id. id.	200	200	32
Idem.	Idem id. id. 1875.	150	150	60
Idem.	Idem generoso seco.	15	»	115
Idem.	Idem id. dulce.	35	»	110
Verd (D. Andrés).	Idem de pasto tinto	600	450	20

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*	EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Verd (D. Andrés).	Vino de pasto tinto	400	400	40	Verd (D. Pedro Antonio)	Licor limon.	»	»	150
Idem.	Idem generoso seco.	30	»	100	Idem.	Idem hinojo.	»	»	150
Verd (D. Pedro Antonio)	Licor piedra.	»	»	200	Verd (D. Rafael).	Vino de pasto tinto	500	250	20
Idem.	Idem anisete.	»	»	150	Villalonga (D. Francisco).	Idem id. id.	200	»	20
Idem.	Idem palo.	»	»	150	Idem.	Idem id. blanco.	100	»	52
Idem.	Idem anisado.	»	»	125	Villalonga (D. Manuel).	Idem id. tinto.	200	200	20

RESÚMEN.

Número de productos	228
Produccion anual	71.299
Existencias disponibles	38.588
Precio medio	83'98

FALTAN.

Datos de produccion	60
— cantidades	116
— precio	25

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Mallorca ha desmerecido en su industria vinícola; áun sus vinos más afamados, distan de tener la perfeccion y calidad de otros tiempos. Su tipo es la imitacion de Cette; la cual, para conseguirse con provecho, necesita un esmero más difícil que la fabricacion de buenos vinos naturales, cuando, como en Mallorca, sobran elementos para realizarla. La fabricacion de licores deja tambien mucho que desear; emplea malos espíritus, funde mal, y se aplica á buscar aromas extravagantes, ó copia malamente similares extranjeros, cuyo consumo no pasará nunca de la localidad, ó de regiones de gusto poco delicado.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 20 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	
Sr. Marqués de la Cenia	Palma	Malvasía Albaflor de 1820	Medalla de afinacion.
		Idem id. de 1847	Idem de perfeccion.
D. Francisco Cerdá	Inca	Ajerezado	Idem.
		Generoso dulce giró	Mencion (Diploma).
		De pasto tinto	Idem.
D. Miguel Ferrer y Serra	Binisalem	Generoso dulce de 1869	Perfeccion.
		Idem seco de id	Mencion.
		Blanco de pasto de 1874	Idem.
		Tinto id. de 1876	Idem.
D. Rafael Llovera y Salom	Idem	Blanco de 1870	Perfeccion.
		Generoso tinto de 1846	Mencion.
D. Martin Mayol y Bauzá	Palma	Gorgollasa de 1856	Perfeccion.
		Idem	Mencion.
		Idem de 1866	Idem.
D. Mateo Rivas	Consell-Alaró	Tinto de pasto	Perfeccion.
		Binisalem de capa	Idem.
D. Bartolomé Roca y Estades	Palma	Moscatel imitacion Málaga	Mencion.
		Clarete seco de Montuiri	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Francisco Roselló y Pujol	Palma	Tinto Alaró de 1876	Perfeccion.
D. Andrés Verd	Binisalem	Idem de 1870	Idem.
		Idem de Inca de 1876.	Mencion.
D. José Antich y Ferrer	Idem	Generoso seco	Idem.
		Pasto de 1874	Idem.
D. Fernando Arias	Palma	Clarete Mallorquin	Idem.
D. Bartolomé Bestard y Moragues	Consell	Rancio Binisalem de 1858	Idem.
		Mezclilla	Idem.
Sr. Marqués de Ariañy	Palma	Malvasia de 1873	Idem.
D. Miguel Binimelés	Idem	Generoso seco de 1862	Idem.
D. Guillermo Bisellach y Mathas	Binisalem	Flor de gorgollasa	Idem.
D. Antonio Ferrer y Serra	Idem	Generoso dulce	Idem.
Sr. Marqués de la Fuensanta	Palma	Tinto de marratxil de 1872	Idem.
D. Juan Gelabert	Idem	Malvasía Bañalbufar	Idem.
D. Fausto Gual de Torrella	Idem	Generoso dulce mollar	Idem.
Nicolás Humbert	Idem	Blanco amontillado	Idem.
		Rancio seco	Idem.
		Moscatel	Idem.
		Malvasía	Idem.
D. Antonio Prieto y Alimundo	Mahon	Tinto de pasto	Idem.
D. Antonio Mulet	Bañalbufar	Malvasía de 1875	Idem.
		Idem de 1836	Idem.
D. José Quint y Zaforteza	Palma	Generoso de 1870	Idem.
D. Nicolás Ramon	Felanitx	Giró de id	Idem.
D. Francisco Ramon Alberti	Palma	Moscatel	Idem.
D. Lorenzo Reynés	Binisalem	Tinto de pasto	Idem.
D. Antonio Rosselló	Manacor	Batista	Idem.
D. Bernardo Salas	Idem	Tinto de pasto	Idem.
D. Cristóbal Salom	Alaró	Idem id	Idem.
D. Rafael Santandreu	Santa Eugenia	De pasto	Idem.
D. Andrés Terrasa	Binisalem	Tinto de pasto de 1870	Idem.

Clase 4.ª

D. Gabriel Estelrich y Capó	Santa Margarita	Anisado dulcificado	Mencion.
D. Antonio Ferrer de la Cuesta	Palma	Aguardiente doble anis	Idem.
D. Feliciano Fuster	Santa María	Aguardiente	Idem.
D. Fausto Gual de Torrella	Palma	Idem Holanda	Idem.
D. Miguel Jaime	Santa María	Idem doble anís	Idem.
D. Sebastian Ramonell	Binisalem	Idem anisado de 1876.	Idem.
D. Bartolomé Roca y Estades	Palma	Alcohól de orujo	Idem.
		Idem de caña	Idem.
		Anisado de Mallorca	Idem.
		Idem roca	Idem.

Clase 5.ª

D. José Flor de O'Ryan y Diaz	Idem	Licor *Jordá*	Medalla de perfeccion.
D. Francisco Roselló y Pujol	Idem	Corroborante de quina	Idem.
		Crema de naranja	Diploma de mencion.
		Rosa	Idem.
D. Francisco Fuster y Fuster	Felanitx	Rosolio hinojo	Idem.
D. Nicolás Humbert	Palma	Licores diversos	Idem.
D. Bartolomé Roca y Estades	Idem	Cognac imitacion	Idem.
		Kirsch id	Idem.
D. Antonio Verd y Serra	Idem	Licores diversos	Idem.

Clase 6.ª

D. Juan Ramon y Vidal	Felanitx	Mistela	Perfeccion.
D. Jaime Castell	Sansellas	Idem	Mencion.
D. Miguel Jaime	Santa María	Idem	Idem.
D. Lorenzo Juliá	Felanitx	Idem	Idem.

Clase 7.ª

D. Bartolomé Castell	Llummayor	Vinagre blanco de 1875	Mencion.
D. Antonio Jaime y Garau	Palma	Idem artificial	Idem.
		Idem natural	Idem.
Sra. Viuda de Oliver	Santa María	Idem id	Idem.
D. Sebastian Ramonell	Binisalem	Idem	Idem.

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

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.						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	734	Antich y Ferrer (D. José).	Binisalem.	Generoso seco de 1872.	15'1	1'55	53'33	Cen. sucio.	Incoloro.	»	Ver.			Ver. sucio.	Ver am.	»	»	»	OEnol.	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula limpias.	45'15	Gris agl.	2'40	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
2	734	Idem.	Idem.	Tinto de pasto de 1874.	15'4	3'03	64'00																	
3	735	Arias (D. Fernando).	Idem.	Idem clarete mallorquin.	16'7	2'60	3'28	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	E. arropado; materia colorante roja en corta cantidad.	22'55			
4	739	Bestard (D. Bartolomé).	Idem.	Rancio de 1858.	19'1	3'65	10'16	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado; color amarillo acaramelado en los bordes; paredes de la cápsula limpias.	34'10			
5	740	Bestard y Moragues (D. Bartolomé)	Consell.	Generoso dulce de 1874.	16'4	3'42	80'00	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	81'60			
6	743	Bicellach (D. Guillermo).	Binisalem.	Flor de gorgollaza.	15'9	3'30	14'88																	
7	748	Cenia (Sr. Marqués de la).	Bañalbufar.	Albaflor.	18'2	3'52	15'23	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado, color amarillo acaramelado en los bordes; paredes de la cápsula limpias.	39'05			
8	749	Cerda (D. Francisco).	Inca.	Giró de 1873, blanco.	15'6	2'86	32'00	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado, con ojos.	42'40	Gris gran.	3'65	I. Fosf. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Cal. Poco.—Silic. pot. y magn. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
9	749	Idem.	Idem.	Tinto de pasto de 1875.	14'8	3'56	213'30																	
10	754	Ferrer y Serra (D. Francisco).	Binisalem.	Blanco de 1874, generoso dulce.	20'2	4'77	213'30	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	192'00	Gris pulv.	6'25	I. Fosf. y pot. Ab.—Sulf. silic. y magn. Reg.—Clor. y cal. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
11	755	Ferrer y Serra (D. Miguel).	Idem.	Generoso dulce clarificado de 1869.	19'3	3'60	58'18	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado; color amarillo acaramelado en los bordes; paredes de la cápsula limpias.	65'40			
12	755	Idem.	Idem.	Blanco gorgollaza 1876.	18'8	3'30	94'43	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. compacto, poroso: materia colorante rosácea, con una faja muy marcada.	93'95			
13	758	Fuensanta (Sr. Marqués de la).	Marratxí.	Tinto de 1875.	5'4	2'56	1'05																	
14	764	Gual de Torrella (D. Fausto).	Petra.	Molló de 1866.	20'5	4'37	3'47	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula limpias.	85'85	Gris pulv.	8'40	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor. cal y magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
15	767	Llovera y Salom (D. Rafael).	Binisalem.	Tinto gorgollaza 1846.	15'9	3'44	16'84	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	50'20	Terrosas.	12'35	I. Fosf. silic. y pot. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Alum. y ferr. Ab.
16	767	Idem.	Idem.	Blanco de 1870.	16'9	3'78	160'00	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	127'90			
17	769	Mayol (D. Martin).	Sansellas.	Tinto de 14 años.	15'6	3'04	5'92	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado: materia colorante roja con fajas.	26'50			
18	769	Idem.	Idem.	Idem id. de 9 id.	17'3	2'86	9'27																	
19	769	Idem.	Idem.	Añejo de 18 id.	19'1	4'25	35'55	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	47'95			
20	776	Mulet (D. Antonio).	Bañalbufar.	Malvasía de 1875.	17'9	4'17	8'42	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	39'75			
21	776	Idem.	Idem.	Idem de 1836.	20'0	5'12	9'01	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. pastoso, adherido al fondo de la cápsula.	32'60	Terrosas.	3'95	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. pot. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
22	783	Prieto (D. Antonio).	Mahon.	Tinto de pasto.	11'5	2'60	4'21	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.			Ver.	V. am.	»	»	»	OEnol.					
23	784	Quint (D. José).	Palma.	Generoso tinto de 1870.	18'8	3'65	4'47																	
24	785	Ramon (D. Nicolás).	Felanitx.	Giró de id.	11'5	4'08	213'33	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula de color amarillo acaramelado.	199'35	Blancas agl.	3'25	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. silic. pot. y cal. Reg. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
25	786	Ramon y Alberti (D. Francisco).	Bañalbufar.	Moscatel clarificado de 2 años.	12'3	3'82	213'33																	
26	789	Reinés (D. Lorenzo).	Binisalem.	Tinto de pasto.	13'1	4'51	3'95	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	22'85	Gris pulv.	8'15	I. Sulf. y silic. Ab.—Pot. Reg.—Clor. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
27	790	Rivas (D. Mateo).	Consell.	Blanco id. de 1876.	12'8	3'21	3'21	»	»	»	»			»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	20'60	Gris pulv.	6'65	I. Sulf. y cal. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
28	793	Roca Estades (D. Bartolomé).	Binisalem.	Moscatel, imitacion Málaga.	18'8	3'21	128'00																	

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.							
29	793	Roca Estades (D. Bartolomé).	Binisalem.	De capa encabezado con 6 por 100 de alcohól al salir de la fermentacion.	18'8	2'13	106'66	Cen. sucio.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.				
30	793	Idem.	Montuiri.	Clarete seco.	15'9	3'12	5'66	Cen. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.				
31	794	Roselló (D. Antonio).	Manacor.	Batista de 1876.	14'8	3'47	4'47														
32	798	Roselló y Pujol (D. Francisco).	Alaró.	Tinto de 6 años.	17'6	3'04	6'60	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado: materia colorante roja con una faja muy marcada.	27'75			
33	799	Salas (D. Bernardo).	Manacor.	Idem de 1876.	14'5	3'39	17'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo achocolatado, con fajas muy marcadas.	23'00	Carbonosas delic.	6'50 (1)	I. Magn. Ab.—Clor. Reg.—Sulf. silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y alum. Ab.—Ferr. y cal. Poco.
34	800	Salom (D. Cristóbal).	Alaró.	Idem de id.	14'8	4'08	20'64															
35	801	Santandreu (D. Rafael).	Santa Eugenia.	Idem de id.	14'8	3'82	20'64	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	29'15	Gris pulv.	7'00	I. Sulf. clor. cal y magn. Ab.—Silic. y pot. Poco. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.—Alum. Poco.
36	803	Terrasa (D. Andrés).	Binisalem.	Idem de 1870.	16'7	3'47	8'20	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, muy oscuro, achocolatado.	459'25	Gris gran.	4'25	I. Cal y magn. Ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. y silic. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
37	804	Verd (D. Andrés).	Idem.	Idem de id.	19'4	3'65	18'82															
38	804	Idem.	Idem.	Idem generoso de 1868	18'5	3'04	9'55	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. compacto, poroso.	34'15			
39	6925	Jaime (D. Miguel).	Santa María.	Mistela de 2 años.	15'4	4'13	44'47															
40	»	Sr. Marqués de Ariañy.	Puig Punent.	Malvasía de 1873.	20'8	5'03	5'08															

(1) Inexacta.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE QUE PREDOMINA.		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 5,4 á 6	1	De 1,13 á 2	1	.....	4	De 20,60 á 30	7	De 2,40 á 3	1
11 á 12	2	2 á 3	6	OEnolina		30 á 40	5	3 á 4	3
12 á 13	2	3 á 4	23			40 á 50	3	4 á 5	1
13 á 14	1	4 á 5	8			50 á 60	1	6 á 7	3
14 á 15	5	5 á 6	2			60 á 70	1	7 á 8	1
15 á 16	8					80 á 90	2	8 á 9	2
16 á 17	4					90 á 100	1	12 á 13	1
17 á 18	3					120 á 130	1		
18 á 19	6					190 á 200	2		
19 á 20	4					450 á 460	1		
20 á 21	1								
Suma	40	*Suma*	40	*Suma*	4	*Suma*	24	*Suma*	12

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Alaró	»	»	1	1	4	6
Bañalbufar	»	»	2	1	»	3
Binisalem	»	3	13	8	3	27
Consell (Alaró)	»	1	2	1	2	6
Felanitx	»	1	3	6	7	17
Inca	»	1	2	3	6	12
Llummayor	»	»	1	2	»	3
Mahon	»	»	1	»	»	1
Manacor	»	»	2	»	3	5
Montuiri	»	»	»	»	4	4
Palma	1	6	30	32	13	82
Petra	»	»	»	»	1	1
Porreras	»	»	»	1	3	4
Sansellas	»	»	1	2	3	6
Santa Eugenia	»	»	1	»	2	3
Santa Margarita	»	»	1	»	4	5
Santa María	»	»	1	3	4	11
Totales	1	12	64	60	59	196

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobadas.	TOTAL.
2.ª	Ajerezado (Vino)	»	1	»	»	»	1
	Alaronense	»	»	1	1	»	1
	Añejo	»	»	2	»	»	2
	Batista	»	»	1	1	»	2
	Binisalem de capa	»	1	»	»	»	1
	Blanco, dulce, seco, etc	»	1	2	2	2	7
	Burdeos	»	»	»	2	1	3
	Cerezas (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Clarete (Vino)	»	»	2	»	»	2
	Combinados (Vinos)	»	»	»	1	»	1
	Generoso	»	1	8	7	3	19
	Giró (Vino de)	»	»	1	1	2	7
	Gorgollasa (Vino de)	»	1	3	1	1	6
	Licoroso	»	»	»	»	1	1
	Malvasía	1	1	5	1	1	9
	Membrillo (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Mezclilla	»	»	1	»	»	1
	Moscatel	»	»	3	3	2	8
	San Trovat	»	»	»	1	»	1
	Tinto de pasto, seco, etc	»	3	11	13	36	63
	Viajero	»	»	»	1	»	1
4.ª	Aguardiente	»	»	8	5	3	16
	Alcohól	»	»	2	1	»	3
	Anisete	»	»	»	3	1	4
5.ª	Cognac	»	»	1	»	»	1
	Corroborante de quina	»	1	»	1	»	2
	Chartreusse	»	»	»	1	»	1
	Jordá (Licor)	»	1	»	»	»	1
	Kirsch	»	»	1	»	»	1
	Licores diversos	»	»	1	»	3	7
	Marrasquino	»	»	»	1	»	1
	Moka	»	»	»	1	»	1
	Rom	»	»	»	1	»	1
	Rosolio	»	»	1	2	»	3
6.ª	Mistela	»	1	3	1	2	7
7.ª	Vinagre artificial	»	»	1	»	»	1
	Idem natural	»	»	4	3	1	8
	Totales	1	12	64	60	59	196

CANÁRIAS.

MEMORIA

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

Concrétase este documento á una detallada descripcion de las clases de vid que se cultivan en el archipiélago Canário, con sus nombres botánicos y vulgares; reseña de las uvas y denominacion de los vinos que producen; pero esa descripcion, debida al vocal de la misma Junta, Sr. D. Juan Barrioso, es tan notable, que merece consignarse íntegra. Dice así:

ISLA DE TENERIFE.

Nombres de los pueblos ó campos.	Viñas que se cultivan y sus nombres vulgares en estos cinco pueblos.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	Nombres de los vinos que con ellas elaboran.	OBSERVACIONES.
	TRIBU 1.ª	*Fora.*			
TACORONTE. SAUZAL. MATANZA. VICTORIA, Y SANTA URSULA	Listan comun.	*Ubérrima.*	Dorado parduzco.	Vidueño blanco.	En las seis islas vitícolas, ménos en la del Hierro, se llama así el vino procedente de la uva Listan, ya blanca, ya negra: creo hay error en tal denominacion.
	Listan ladrenado.	*Antiliana.*	Blanco dorado.	Idem.	
	Listan colgadera.	*Ligeri.*	Blancas.	Idem.	
	Listan de Fuentidueña.	(?)	Blancas algo verdes.	Idem.	
	Listan Tempranillo.	*Cupani.*	Uva negra fina.	Vidueño negro ó tinto.	
	TRIBU 2.ª	(?)			
	Listan tardío, y en la península, Palomino comun.	*Fisilis.*	Uva ménos negra y un tanto agria.	Vidueño.	La mezclan en las últimas vendimias.
	De las demas uvas de esta tribu, no conozco ninguna aquí.				
	TRIBU 3.ª	(?)			
	Forastera morada.	*Rubella.*	Color carminado.	Idem.	Idem.
	Forastera blanca.	*Pensilis.*	Blanco dorado.	Idem.	Idem.
	TRIBU 4.ª	*Duracinæ.*			
	Jaén blanco.	*Varronis.*	Blancas.	Idem.	Idem.
	TRIBU 5.ª	*Helvola.*			
	Negra Moll.	*Mollis.*	Negras.	Tintillo.	Su cultivo prospera; creo que es debido á que no le ataca el *oidium* y da mucho caldo, aunque flojo.
	Negra Moll cana.	*Versicolor.*	En un mismo racimo son negras, rojas y blancas.	Idem.	
	TRIBU 6.ª	*Dápsiles.*			
	Gual: en la mayor parte de las provincias de España se llama Albillo castellano.	*Racemossisima.*	Blancas.	Gual.	No hay para hacer vino solo de esta uva.
	Variedades aisladas de estas seis tribus.				
	Borrosas.				
	Verdello (verdal en España).	*Milleri.*	Verdoso en extremo.	No hay para solo.	Se mezcla con la vendimia.
	Malvasía blanca.	*Dulcissima.*	Blancas, algo coloradas.	Malvasía.	Hoy, en estos cinco pueblos, son pocas y pequeñas las porciones que sólo de esta uva se elaboran.
	Continuacion de los nombres de las variedades aisladas de las seis tribus de la primera seccion.				
	Malvasía negra.	(?)	Negras y otras moradas.	No se hace solo.	Se mezcla con las demas.

Nombres de los pueblos ó campos.	Viñas que se cultivan, y sus nombres vulgares en estos cinco pueblos.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	Nombres de los vinos que con ellas elaboran.	OBSERVACIONES.
	Tintilla: en toda España se conoce con el mismo nombre.	*Liebaulti*: negras muy finas hasta la pulpa.	Negras y otras moradas. Se mezcla para dar color á otros.		Es riquísima en azúcar y pobre en tanino.
	Torrentés negro: se llama Morastel en España.	(?)	Muy negras y muy dulces.	No se elabora solo.	Se mezclan con las demas uvas.
	Jimenez Zuzumbon.	*Ximeneciodes.*	Blanco dorado.	Idem id.	Se ha descuidado su cultivo.
	Tinto.	*Maculata.*	Negras.	Idem id.	Idem id.
	Virgiliana.	(?)	Negras.	Idem id.	Idem id.

Concluyo aquí las correspondientes á las viñas de hojas borrosas de la 1.ª seccion, que conozco en esta isla, y daré principio á las que pertenecen á las de la 2.ª, de hojas pelosas ó casi lampiñas en la misma.

TRIBU 7.ª	*Jimenicias.*			
Pedro Jimenez.	(?)	Blanco dorado.	No hay uva para elaborarlo solamente.	Esta uva se cree que es oriunda de Canárias; es muy rica para vino.
TRIBU 8.ª				
No hay ninguna viña que á dicha tribu pertenezca.				
TRIBU 9.ª				
Vigiriegos.	*Prostrata.*			
Vigiriego comun.	(?)	Blanco verdosas.	Vijariego.	Es buen vino, verde.
Vigiriego negro.	(?)	Uva negra.	No se elabora solo.	Esta uva es agria áun maduras, aquí y en la Palma.
TRIBU 10.ª				
Agraceras.	*Oxicarpæ.*			

En el pueblo de la Victoria quedan algunas cepas de esta última uva, la cual es de tan malas condiciones, que han tendido unánimemente á su conclusion; los trabajadores en vides, no les dan otro nombre que el de uvas negras agrias.

TRIBU 11.ª—*Pergulanæ.*—Ninguna de las seis variedades, que se conocen en diversos puntos de España, que abraza esta tribu, se cultiva en las islas.

TRIBU 12.ª—(?)—Lo mismo que llevo dicho de la tribu anterior, no conozco viñas de las cinco variedades que la componen en ninguna de las seis islas vitícolas.

TRIBU 13.ª—*Oleaginæ.*—Ninguna de las seis variedades de esta tribu conocidas en España, se halla en Tenerife.

TRIBU 14.ª—*Dactilides.*—De las ocho variedades que componen esta rica tribu, solamente existe en los cinco pueblos indicados, la llamada *Almuñecar* en Sanlúcar, Jeréz y otros pueblos de España; pero en tan corto número de cepas, que la mayor parte de viticultores la desconocen, áun cuando posean algunas; los que la conocen, la distinguen con el nombre de

Bermejuelo.	*Longa.*	Blanco, dorado oscuro y con puntos equidistantes, color de manchas de moscas.	Se mezclan con las demas uvas en esta isla, para el mosto.	Esta uva es la única blanca que no ha sido atacada por el *oidium*; no sé por qué no se cultiva.
TRIBU 15.ª				
Moscateles.	*Apianæ.*			
Moscatel flamenco: no debe equivocarse esta uva con la de la variedad aislada, nombrada Moscatel de Flandes.	(?) *Pseudo apiana.*	Blanco dorado.	No se pisa solo.	Hay pocas cepas: el *oidium* lo ha acabado por la altura en que se halla.

VILLA DE LA OROTAVA, PUERTO DE LA CRUZ, REALEFOS Y SAN JUAN DE LA RAMBLA.—Se cultivan en los campos de estos cuatro pueblos, las especies ya descritas en los cinco de Tacoronte, Sauzal, Matanza, Victoria y Santa Ursula; hay la diferencia de que, en estos tres puntos de la Orotava y el de la Rambla, los terrenos vitícolas son volcánicos: se hallan generalmente en zona más baja que en los cinco anteriores, y produce, ya por la situacion, ya por la clase de terreno, ya porque el aire del mar, que tan útiles condiciones tiene para los viñedos, cosechas de la uva de la primera tribu, en mayor proporcion que en los otros anteriores; por lo que, el vino nombrado Vidueño, ya blanco, ya rojo, es más aproximado en su elaboracion á proceder de una sola tribu; la *Listan*, de todas sus variedades, es de mucho mejor calidad, que la de los pueblos referidos.

Ademas, se cultiva con esmero y en mayor número de cepas, la variedad aislada de la vid llamada *Malvasia*, ya blanca, ya

morada; pero aquella es en mayor escala, haciéndose de ellas vinos dulces, ó bien secos, que ambos llevan el nombre de las viñas de que proceden; y debo advertir que hay otro vino dulce, confeccionado con los mostos de la uva Listan, con otras de las tribus borrosas y una quinta parte de su volúmen de alcohól, que algunos extranjeros, que de este comercio le reciben, han bautizado con el nombre de *Malvasía*.

Desde el año 1830, en que comenzó á propagarse el secreto de la fabricacion de tal vino, se le distinguió por los primeros con el nombre de *Vino de Gloria*.

En España se confecciona tambien por el mismo sistema en distintos pueblos, á cuyo producto denominan *Vino Mistela*. ¡Lástima da ver aquí confundidos ambos productos, el de la rica *Malvasía* con el *Gloria!*

Tambien hay algunas viñas de las cepas *Moscatel Flamenco*, y alguna, muy escasa, del *Moscatel Morisco*, que no merecen el nombre de cultivo; el *Flamenco* ó *Gordo*, cultivado en puntos poco distantes del mar, se libra muy bien de la enfermedad del *oidium*.

La vid llamada *Pedro Jimenez* (tribu 7.ª) está un tanto más propagada en estos cuatro pueblos, que en los cinco primeros.

Por efecto de la enfermedad del *oidium*, las uvas, generalmente hablando, han perdido una parte de su azúcar, lo que, en mi concepto, da lugar á que los vinos que con ellas se elaboran, carezcan de las excelentes cualidades que en otro tiempo tuvieron; tal es, el abundante perfume ó aroma, que tanto mérito entre ellas daba al de *La Flor*.

Los vinos que se fabrican hoy de las uvas cosechadas en San Juan de la Rambla y sus inmediaciones, desde la Rambla de Castro, hasta el término del mismo San Juan, carecen tanto de azúcar, que el producto de la variedad aislada de las primeras seis tribus, la *Malvasía*, de la mayor parte de los cosecheros, es aún de inferior calidad que la de los vinos de la primera tribu llamados *Vidueños*, cosechados y elaborados en otros pueblos; sin embargo de hallarse muchos viñedos cercanos al mar, recibiendo sus emanaciones y benéficas influencias.

Tres pueblos que son el fin de la parte Norte de esta isla: Villa de Icod, jurisdiccion de Garachito y Buena-Vista.

Nada hay que decir de las especies de vid que en sus terrenos se cultivan, que no sea lo ya dicho de los cinco pueblos primeros de Tacoronte, Sauzal, Matanza, Victoria y Santa Úrsula, tipos hoy de los nuevos cultivos y del restablecimiento de la vid en Tenerife; excepto que, la variedad, ya tantas veces nombrada, de la *Malvasía* participa de mejores condiciones para la elaboracion de sus vinos, que la de otros puntos ya indicados; si bien, en mi humilde opinion, han bajado proporcionalmente aquellas como las de los otros pueblos; mas, como los viñedos de estos tres puntos producian, antes del *oidium*, en igualdad de condiciones y de zonas, uvas cuyos mostos graduaban á mayor altura que los del resto de la isla, no es extraño que conserven hoy, relativamente, aquella diferencia.

Se halla debidamente probado que hay tal diferencia, con la verdad del hecho siguiente: en Agosto de 1845, me proporcionó el Sr. Conde de Siete-Fuentes una porcion de vino de las viñas más bajas de sus haciendas de Buena-Vista, que sometí á la prueba, para conocer su riqueza alcohólica, y obtuve un tercio sobre su volúmen de aguardiente de 21° (areómetro de Cartier) con la temperatura de 15° del termómetro centígrado: producto destilado que no he obtenido de ningun vino de los más fuertes de esta provincia, excepcion hecha de los de la frontera, en el valle del Golfo, de la isla de Hierro.

Concluida la descripcion de las viñas que se cultivan en todos los pueblos de la parte Norte de esta isla, y el escaso nombre que tienen los vinos que con sus uvas se elaboran, me permito volver hácia atrás, para comenzar una ligera indicacion de las que existen á 20 kilómetros, poco más ó ménos, de esta capital, mirando hácia el Este, y siguiendo hasta el Sur de esta isla, en cuyo término se hallan bastante animados los nuevos cultivadores.

En ciertos campos de la jurisdiccion del Rosario y Candelaria, en los llamados Panascos, Barranco Hondo é Igueste, se cultivan algunas viñas correspondientes á las tribus primera, segunda y quinta; aunque ésta en muy escaso número de cepas, y en más abundancia la de la tribu 9.ª, cuyos productos, que á todos reunidos llaman *Vino Vidueño*, son de tan poca sustancia y de tan mala calidad, que no los considero dignos de tal nombre, salvo algunas muy cortas excepciones; por lo cual, desde que los conozco, les he llamado *(Chacolí)*, y creo que con justicia, porque en distintos años los he visto entrar en la fermentacion alcalina, despues de pasar por una vinosa muy lenta.

Cosa es muy semejante á lo que pasa con algunos vinos de Vizcaya y de las castas de las montañas de Búrgos, en España.

Por ello, pues, y por el escaso valor de tales mostos, no debo detenerme á hacer distinciones de las cepas ni de sus productos.

Arafo. Siguiendo hácia el Sur, se hallan los pueblos de Arafo y Güimar, en que se han cultivado desde muy antiguo varias especies de vid, que en su mayor parte destruyó el *oidium*.

En el de Arafo, se cultivan con algun esmero, en primer lugar, las vides de las cinco variedades pertenecientes á las de hojas borrosas de la 1.ª tribu *(Listan)*, que he descrito ya en el principio de mis notas de *Tacoronte*, debiendo advertir que sus vecinos han propagado mucho la vid, variedad del *Listan*, de uva negra *(Cupani)*.

De la tribu 3.ª, *Mantuo morado* en España, y aquí *Forastera morada (Rubella)* y *Forastera blanca, (Pensilis)* y de la cuarta *Jaen blanco (Varronis)*, hay algunas cepas que van marchando á su conclusion, quizá por hallar más producto con la uva de otras variedades.

De la tribu 5.ª *(Helvolæ)* cultívase escasamente la llamada aquí *Negra-Moll (Mollis)*, que es la mejor en esta tribu y más negro el color de sus uvas, concediendo á la variedad de ella, llamada *Negra Moll Cana (Versicolor)*, el mayor cuidado en su propagacion.

De la tribu 6.ª, cultívase la vid que da las más ricas uvas, despues de la *Malvasía*, llamada aquí *Gual*, y en España *Albillo castellano (Racemossisima)*; pero no adelanta su propagacion, juzgo que por ser muy sensible á los efectos del *oidium*.

De las vides comprendidas en las variedades de las primeras seis tribus de hojas borrosas, tambien hay algunas cepas que no merecen mencion, por ser muy escasas.

Nada tengo que anotar de las tribus 7.ª y 8.ª, porque no existen viñas de estas dos tribus.

De la 9.ª, llamada *Vigiriegos (Postratæ)*, hay algun cultivo de la *Vigiriego comun*, uva blanca verdosa, y de la *Vigiriego negro*, de uvas de este color, ambas llamadas por el vulgo *Vijariego* y *Vijadiego*.

Tampoco se cultivan viñas de las de hojas pelosas y lampiñas de las tribus 10.ª, 11.ª, 12.ª y 13.ª

De las tribus 14.ª y 15.ª *(Longa y Apianæ)*, respectivamente, se hallan algunas cepas; pero se laboran en tan corto número, que no debe incluirse como cultivo de *vitis vinífera*, sino como viñas para la mesa y recreo.

El pueblo y campos de Güimar, tan cultivados de viñas de tan ricas especies para vinos, y áun para reducir los restos de sus productos á odoríferos aguardientes, hasta el año 1852, no posée hoy la vigésima parte de sus viñedos, habiendo desaparecido ya muchas de sus ricas variedades, que en pequeña parte han sustituido, en algunos puntos, con las de la quinta tribu *Negra Mollis* y su variedad *Versicolor*.

Y respecto del cultivo de las demas tribus y variedades, nada hay que añadir á lo que dejo dicho del Vidtífero de Arafo, su inmediato vecino; excepto que en éste se ha adelantado mucho la propagacion de la vid que poseian, y en el de Güimar le han abandonado relativamente.

Saliendo del valle de Güimar, y dirigiéndose hácia el de Villa de Santiago, por las medianías de la parte Sur de esta isla, hasta las inmediaciones del de Buena-Vista, en el Norte, se ven, aunque en muy pequeñas pruebas, los nuevos majuelos y viñas que ya producen vinos, al ménos para el inmediato consumo de sus pueblos, cuyas viñas son de las mismas tribus llamadas de *Arafo* y *Güimar*, de donde han llevado la mayor porcion de planta muerta para los nuevos cultivos, aunque tambien han tomado algunas de los pueblos del Norte.

Sin embargo de lo dicho, en el terreno llamado el Escobonal, se ha introducido, en la nueva plantacion para vinos, la variedad de las de la 2.ª seccion, de hojas pelosas, llamada en muchos pueblos de España *Boton de gallo (Orchidea)*, que en el Escobonal y otros pueblos conocen con un nombre sustantivo de inconveniente escritura; se cree en aquel lugar que existian algunas cepas, en los patios y huertos de los antiguos hacendados, de las que se han reproducido ahora.

Fuera de tan corta diferencia, las viñas de todos los ya indicados pueblos del Sur, son de las mismas tribus y sus variedades, exceptuando la *Malvasía* que no han cultivado para vinos.

Por lo que dejo sentado, se conocerá pronto cuál es el motivo que impide hacer una sucinta relacion de los nombres en cada pueblo y lugar, y de las tribus y variedades que se cultivan de las viñas correspondientes á la primera y segunda seccion de los *Botánicos*, en particular del competentísimo Rojas Clemente, nacido en *Titaguas*, segun se consigna en una Memoria relativa á la construccion del edificio del ex-convento é iglesia de San Francisco de esta capital.

No deberé concluir tan á la ligera la reseña de las viñas de las recientes plantaciones en los pueblos del Sur, sin mencionar aquí la clase y nombre de sus productos vinícolas, que he probado personalmente en casi todos los puntos productores; y aunque mis conocimientos no son bastantes para decidir de la calidad de aquellos, los suplirá en algun tanto el buen deseo que me ha animado siempre en favor de los agricultores vidtíferos y la industria vinícola.

He visto en Faznia, en el Charco del Pino y en otros pueblos del Sur, sus vinos llamados Blancos, elaborados con uvas de viñas plantadas á mucha elevacion del nivel del mar, y que, á pesar de que los terrenos donde se hallan sus raíces son los más á propósito para dar exquisitos vinos, esa elevacion y, más que esta causa, la escasez de conocimientos del vinicultor los han convertido en un detestable Chacolí, que los primeros escritores sobre los vinos de España denominaban *estado gallinaza*.

Otros he visto muy apreciables, como de pasto; pero nunca en la parte del Sur, cuyo valor llegue á 400 pesetas el hectólitro.

Dejo en mi concepto concluido todo lo que puedo decir respecto de los cultivos de viñas en esta isla de Tenerife, sus nombres vulgares y los pocos científicos que conozco, así como tambien los de los vinos que, con las uvas que producen, se elaboran; faltando aquí los nombres de las uvas de las viñas del pueblo de Tegueste y Valle de Guerra, porque son las mismas que las de los primeros cinco pueblos que nombré, de Tacoronte y demas; con la sola diferencia de que en estos existen en mayor abundancia las variedades blancas, y en Tegueste y Valle Guerra, al contrario, las negras, por lo que casi todos sus vinos, que son generalmente buenos, llevan el nombre de Tintillos.

ISLA DE LA GOMERA.

Hasta que el *oidium* invadió los viñedos de los campos de esta isla, se cosechaban mostos en ella que, no solamente abastecian las necesidades del consumo de sus habitantes, sino que, todos los años, por escaso fruto que hubiera, tenian un sobrante que traer al mercado de la capital.

Cultivaban la vid con esmero, y aunque sus productos vinícolas, por lo general, no eran de gran calidad, debido quizás al demasiado riego que tenian, habia algunos cultivadores que practicaban con tanto tino las operaciones de vendimia y pisa, que conservaban sus vinos hasta ocho años en varios pueblos; yo lo he visto y probado en el de Hermigua, y merecia el aprecio del mejor catador.

Mas, en el dia, solamente quedan algunas cepas de muy pocas tribus, que se conservan como para justificar lo que hubo en otro tiempo; por más que la exageracion, hoy, de algunos buenos patricios y amantes de su país, desconocedores de lo que hay en otros, quieran hacernos creer en la abundancia de sus viñedos y productos.

Hace ya veinticinco años que la mayor parte de los habitantes de la Gomera beben, en vez de sus naturales vinos, los del Vendrell, de Cataluña, y algunos, aunque pocos, de la isla del Hierro.

No debe dudarse que en la Gomera habia aficion, ademas del cultivo é industria de la seda, al de las viñas, y daba placer á los amigos de la agricultura y de la industria, ver lo aprovechado de los terrenos dedicados á viñas, hasta en las márgenes de los barrancos; yo he visto, en las orillas del que baja del pueblo de Hermigua, unas enormes piedras, guarnecidas en la superficie ó parte superior, con bajas paredes en forma de anillo, rellenas de tierra acarreada de altas laderas, y en ellas dos ó tres parras muy fértiles, merced al riego y al cuidado.

Todo esto ha desaparecido, y sólo quedan débiles restos de lo que fueron viñas.

Sin embargo, necesario es hablar de ellas, aunque no sea más que para juzgar de su pobreza, y comenzaremos por el principal pueblo agricultor, por el de Valle-Hermoso; si bien economizando el tiempo en exponer relaciones muy prolijas, puesto que

está presentada la de Tenerife, á la que me refiero respecto de los nombres vulgares y botánicos, y otras condiciones que les son comunes á todas.

Cultívanse en los campos de este pueblo, en primer lugar, cuatro variedades de la 1.ª tribu; *Listan comun (Uberrima)*, *Listan ladrenado (Antiliana)*, *Listan colgadera (Ligeri)*, y muy pocas cepas del *Listan tempranillo*; pero todas son allí conocidas con el nombre de *Listan blanco*, las tres primeras, y *Listan negro (Cupani)* la última.

En dicha isla, no se da á los vinos de la uva *Listan*, el nombre de Vidueños, como en la de Tenerife; á todos se les llama *Vino*, sin adjetivo alguno.

De la 2.ª tribu, nada hay que decir, porque no existen viñas de ella.

De la 3.ª tribu, hay uva llamada *Forastera morada (Rubella)* y *Forastera blanca (Pensilis)*.

De la 4.ª tribu, carece de viñas correspondientes á ella.

De la 5.ª tribu, *Negra Moll (Mollis)*, hay tan pocas cepas de esta variedad, que son muy raros los viticultores que la conocen, y mucho ménos la negra *Moll cana (Versicolor)*, porque casi no existe.

Hago un largo paréntesis desde la 5.ª tribu hasta la 9.ª, de la que se hallan algunas cepas del *Vigiriego comun*, de uva blanca, y tambien, aunque en mucho ménos cultivo, de las de uva negra.

Dejo tambien pasar en silencio las tribus, de la 10.ª inclusive, hasta la 14.ª, de la que se halla una de las variedades de las *Dactilides*, la ya nombrada aquí *Bermejuelo (Longa)* de uva blanca dorada, oscura y con puntos, conocida en varios pueblos de España con el nombre de *Almuñecar*. Se encuentran favorecidos tambien con la existencia de muchas cepas de la tribu 15.ª (*Apianæ*) *(Moscatel flamenco)*; pero no el *Pseudo Apianæ*, uva blanca dorada, cuya escasez no permite pisarla sola, como acontece con todas las demas clases que existen y se dejan apuntadas en este pueblo de Valle-Hermoso.

En los campos del pueblo de Hermigua se cultivan las viñas de la ya tantas veces nombrada:

1.ª tribu *(Fora)* La Listan *(Uberrima, Antiliana y Ligni)*.
3.ª » *(Pensilis)* Forasteras *(Rubella y Pensilis)*.
5.ª » *(Helvolæ)* Negra Moll *(Mollis)* con escasez.
9.ª » *(Postratæ)* Vigiriegos.
14.ª » *(Dactilides)* Bermejuelo *(Longa)*.
15.ª » *(Apianæ)* Moscatel blanco.

En el pueblo de Agulo, hay pequeños cultivos de viñas, que pueden considerarse como recientes, por haber sido plantados despues del año 1853; y, si bien posee las tribus descritas del pueblo de Hermigua, tambien hay que hacer mérito de la aficion que tienen sus viticultores á la reproduccion de la rica variedad llamada *Malvasía*, que cultivan, aunque mezclada con las demas vides.

No me resuelvo á cerrar aquí la nota de las que hay en la Gomera, como deberia hacerlo, atendiendo á lo insignificante de lo que resta, por temor de que se lastime la susceptibilidad de alguno, tan amante de su país natal, que crea una ofensa la justa falta de ponderacion de sus cultivos: y por esto traigo á esta Memoria la existencia de algunos, muy pequeños, de las mismas tribus ya nombradas, en los pueblos y pagos de Arguamul, Azure, Tagaluche, Valle gran Rú y Cabras, Chipude, Montero y Tamargada. En este último, se daban muy buenos mostos antes del año 1853.

ISLA DE LA PALMA.

Los laboriosos é industriosos moradores de esta isla cultivaron en abundancia, relativamente hablando, los árboles necesarios con destino á la cria del gusano, para la seda que labraban y tejian con primoroso esmero, vendiendo al extranjero la que de sus labores les sobraba; pero no por esto descuidaron otros cultivos, tales como el del almendro dulce, cuyo fruto es anualmente embarcado para Cuba y Alemania; y tampoco, por la atencion debida á aquellos productos, descuidaron la explotacion de la vid, que llegó, antes del año 1852, á hacerse en grande escala, particularmente para reducir sus mostos-vinos á aguardientes de 21° para el embarque á nuestras Antillas.

Despues de una tenaz constancia, empleada en conservar los restos de vides que el *oidium* les dejara; desengañados de que la elevacion del terreno y humedad del clima hacian inútiles sus esfuerzos y cuidados; halagados por otra parte, como todos los agricultores de estas islas, por el mayor rendimiento que presentaba el cultivo del nopal, y posteriormente el del tabaco, ha venido á reducirse de tal manera el número de viñas, que no producen los frutos necesarios para la elaboracion del vino que los habitantes consumen, teniendo necesidad de surtirse del de España, y del de su vecina isla del Hierro en algunas pequeñas porciones.

Han hecho muchos de sus hacendados, esfuerzos de consideracion por sostener las pocas especies de vid que conservan; y, áun más, han introducido bastantes variedades de las provincias de Andalucía, que aún no fructifican; y por esto, y olvidados de los nombres que allí les dieron, no conocen á cuáles tribus y secciones pertenecen.

Generalmente, las uvas que producen las viñas de esta Isla son jugosas, bastante sacarinas y cargadas de otros principios que pudieran producir un vino muy regular; pero no resulta así: los hay detestables; ¿en qué consiste, pues? En la mano del hombre, precisamente; separando de esta generalidad algunas (aunque pocas) personas industriosas y entendidas, que vinifican con esmero, y cuyos resultados son muy apreciables.

Los vinos que con sus uvas se elaboran, regularmente son de un color blanco pálido y revuelto; excepto algunos, muy pocos, que resultan tintillos claros de las uvas negras, y no les dan más nombre que el de Vino, sea blanco, sea tintillo.

Hay cosecheros que, aficionados á este último color, el año que las uvas negras son escasas, le sustituyen con el de las guindas pasadas, que en la Isla son abundantes, y comunica al vino muy agradable sabor y aroma.

En los pueblos y campos de Breña Alta, Breña Baja, Mazo, Fuencaliente, Las Manchas, Llanos, Paso, Tijarafe, Punta Gorda, Garafia y Gallegos, en Barlovento, se cultivan en todos de las mismas tribus que á continuacion se expresan:

Nombres de los pueblos ó campos.	Nombres vulgares de las viñas.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	OBSERVACIONES.
	TRIBU 1.ª	*Fora.*		
BREÑA ALTA.	Listan comun.	*Uberrima.*	Dorado parduzco.	
BREÑA BAJA.	Listan tempranillo.	*Cupani.*	Negra fina.	Este no abunda.
	TRIBU 2.ª			
MAZO.	No hay viñas, ni tampoco de la 3.ª			
FUENCALIENTE	TRIBU 4.ª			
LAS MANCHAS.	Hay las llamadas en toda la isla.			
LLANOS.	Amor negro.	*Sthefani.*	Negras.	Jaén negro (en España).
	Amor mulato.	*Crescencii.*	Moradas.	Jaén prieto (idem).
PASO.	Amor blanco.	*Varronis.*	Blancas.	Jaén blanco (idem).
TIJARAFE.	TRIBU 5.ª			
PUNTA GORDA.	Carecen.			
GARAFIA.	TRIBU 6.ª	*Dapsilis.*		
GALLEGOS, EN BARLOVENTO.	Güal.	*Racemossisima.*	Idem.	Tiende á extinguirse.
	Variedades aisladas de las seis tribus de la primera seccion.			
	Verdello: verdal en España.	*Milleri.*	Muy verde.	Va á concluirse.
	Malvasía blanca.	*Dulcissima.*	Blancas algo doradas.	Mezclan para vino la poca que hay.
	Tintilla: en toda España se conoce con este nombre.	*Liebaulti.*	Negras muy finas y sabrosas.	La hay en más abundancia que en Tenerife.

Concluyen aquí los nombres de las variedades correspondientes á las seis tribus de la 1.ª seccion, y seguiré anotando los de las pocas viñas que hay en esta isla de las de la 2.ª, hojas pelosas ó del todo lampiñas.

TRIBUS 7.ª Y 8.ª			
Nada existe.			
TRIBU 9.ª	*Postratæ.*		
Hay las que allí llaman:			
Vija-diego blanco.	(?)	Blanco verdosas.	Abunda relativamente.
Vija-diego negro.	(?)	Uva negra.	Es agria.

De las tribus 10.ª inclusive, hasta la 13.ª, tambien inclusive, nada hay que decir, por falta de vides de estas cuatro tribus.

TRIBU 14.ª	*Dactilides.*		
Hay la variedad nombrada:			
Bermejuelo: en España se le llama Almuñécar.	*Longa.*	Blanco dorado oscuro.	No ha sido atacada por el *oidium*.
TRIBU 15.ª	*Apianæ.*		
Moscateles.			
Moscatel gordo.	(?)	Blanco dorado, más que el de Tenerife.	Estas ricas variedades de la 15.ª tribu caminan, en la isla á que me refiero, á su conclusion; apenas hay algunas cepas.
Flamenco, blanco pero no es el	*Pseudo Apiana.*		
Moscatel gordo morado, llamado tambien así en Sanlúcar, Jerez y otros pueblos de España.	(?)	Color morado subido, no es tan dulce como el blanco gordo.	

Queda hecha la nota de los viñedos que se cultivan en la Isla de la Palma, no habiendo incluido los que hay en los pueblos de Punta-Llana, San Andrés y Sauces.

PUNTA-LLANA, SAN ANDRÉS Y SAUCES.—En los dos primeros hay, sin diferencia alguna, las mismas tribus y sus variedades ya indicadas; y el de los Sauces carece de algunas, como *Gual*, *Malvasía* y *Moscatel*; pero, en cambio, tienen con más profusion las viñas de la 9.ª tribu *(Postratæ)* llamada en toda la isla *Vija-Diego*.

En este pueblo y campos de los Sauces, se cosechaba mucha uva, para la fabricacion de aguardientes llamados de *Islas*, que se embarcaban para la de Cuba; sin embargo de haberse minorado mucho aquella produccion, continúan con la costumbre de reducir sus vinos á aguardientes, para el mismo objeto.

ISLA DEL HIERRO.

Mucho trabajaron los honrados y juiciosos moradores de la más pequeña de las Canárias en el cultivo de la vid; no solamente con el empleo material de las labores necesarias en la tierra para la plantacion y cuidados de las cepas, sino tambien en la adquisicion de las plantas madres que trajeron, en su mayor parte de España y La Madera, los Padrones y los Quinteros, adelantando en gran número los cultivos de la reproduccion de aquellas, muy particularmente despues que el señor de Sierra y Pambley les libertara del más enorme tributo.

Imposible parece que una isla casi cubierta de rocas volcánicas en su mayor extension, de montañas de gruesa puzolana y espumosas arenas de la misma especie, produjera 2.872 pipas de mosto, aproximadamente, en el año de 1833; cuya cifra, comparada con la de 61 1/4 pipas que representaron la total cosecha en el de 1859, arroja una espantosa diferencia de 2.811 3/4.

¿A quién se debió esta enorme diferencia? El cruel azote del *oidium* responderá.

Fué, desgraciadamente para sus tristes habitantes, la primera de las Canárias en que su morboso efecto se pronunció el año 1852, si bien no presentó toda la fuerza de que se hallaba preparado hasta el de 1853.

La escasa riqueza de que disponian, y el producto con que contaban aquellos insulares para subvenir á todos los gastos y necesidades de la vida de sus familias, hallábanse cifrados en la mayor ó menor cosecha anual de sus viñas é higueras, pero de las que fueron súbitamente despojados, y súbitamente tambien sumidos en la más espantosa miseria.

No bastó, para salvarse de sus efectos, el que hubieran poseido hasta allí las más diversas especies de vid y las más delicadas y ricas variedades.

El pavoroso *oidium* todo lo invadió, y comenzando, en el mes de Agosto de 1852, á infligir su pestilente saña en las márgenes del barranco de los Llanillos, concluyó oscureciendo con su asqueroso manto el hermoso color de los fértiles viñedos de toda la isla, en Junio de 1853: año que, por dos conceptos, formó época muy marcada en la memoria de sus desgraciados vecinos: el primero de dolor, por el sombrío silencio que la falta de ocupacion agrícola, la enfermedad de sus vides les impusiera: el segundo de placer, por hallarse inesperadamente visitados, en los dias de la invasion de tan horrible enfermedad, por personas de la mayor distincion y aprecio; tales fueron: el Excmo. Sr. D. José María La-Viña, D. Francisco Clavijo y Pló, D. José Joaquin Monteverde, el Sr. Marqués de Guisla y Guiselin, y otros; parece que la Providencia les dirigió á visitar aquellas apartadas rocas, para que fuesen testigos de tan sensible desgracia, y á fin de que, con el poder de que se hallaban algunos investidos, influyesen en la Administracion de Rentas de la provincia, para que se les concediese una larga moratoria en el pago de las contribuciones territoriales.

Mucho tendria que correr la pluma, si hubiese de hablar del agradecimiento á aquellos señores; de los asiduos trabajos en que se ocuparon, despues de la enfermedad, casi todos sus vecinos; de la miseria que sufrieron, disputando algunos á los animales el alimento para la vida (la raiz del Helecho, *Pheteris Aguilina*) en las profundas zanjas que para extraerle de la tierra practicaban sus débiles fuerzas en el alto monte de los Rasillos.

La amargura que siente mi ánimo cuando recuerdo los efectos de tanta y tan prolongada miseria, no me permite proseguir refiriéndola, y suspendo esta dolorosa parte para volver á mi principal objeto.

Concluyeron por destruirse rapidísimamente las viñas de los pagos del Tesoro, Amacas, Echedo, Mocanal, Fenique, Heresic y Guarazoca, salvándose de la catástrofe algunas cepas en privilegiados terrenos del profundo Valle del Golfo, cuyo extenso cultivo radicaba principalmente en los pagos de la Frontera, Belgara, Tigaday, Llaniños y la retirada vecindad de Sabinonsa, término de los habitantes de Canárias en el Occidente.

En estos cinco pagos aún se conservan las tribus siguientes y algunas de sus variedades:

Nombres de los pueblos ó campos.	Nombres vulgares de las viñas en el de que se habla.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	Nombres de los vinos que se elaboran.	OBSERVACIONES.
	TRIBU 1.ª	*Fora.*			
LA FRONTERA.	Listan granado.	*Uberrima.*	Dorado, ménos pardo que en Tenerife.	Vino Listan blanco	Esta uva se vendimiaba antes de la enfermedad, con poca, y á veces ninguna, adicion de otras.
BELGARA.	Listan ladrenado.	*Antiliana.*	Blanco dorado.	Idem.	
TIGADAY.	Listan menudo.	*Ligeri.*	Blancas.	Idem.	
LLANIÑOS Y SABINONSA.	Listan negro.	*Cupani.*	Negras.	Tintillo.	Se mezclan tambien, despues del *oidium*.
	TRIBU 2.ª	(?)			
	Listan tardío. A esta tribu corresponden dos variedades y no hay más que la primera.	*Fisilis.*	Uva ménos negra.	Tintillo: se mezcla	No es tan agria como la de Tenerife.
	TRIBU 3.ª				
	Forastera morada.	*Rubella.*	Color carminoso.	Vinos blancos.	
	Forastera blanca.	*Pensilis.*	Dorado blanco.	Idem.	
	Lairenes: en España Mantúo Lairen.	*Confertissima.*	Blancas algo doradas	Idem.	

Nombres de los pueblos ó campos.	Nombres vulgares de las viñas en el de que se habla.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	Nombres de los vinos que se elaboran.	OBSERVACIONES.
	Torrontel.	*Issofila.*	Blancas algo doradas	Vinos blancos.	
	Llámasele tambien	*Issophila.*	Idem id.	Idem.	
	TRIBU 4.ª	*Duracinæ.*			
	Jaén blanco.	*Varronis.*	Blancas.	Se mezcla.	
	Jaén negro.	*Crescencii.*	Negro claro.	Idem.	
	TRIBU 5.ª	*Helvolæ.*			
	Negra Molle.	*Mollis.*	Negras.	Se mezclan.	Es escasa su propagacion.
	Negra Molle parda.	*Versicolor.*	Negras, rojas y blancas en un mismo racimo.	Idem id.	No se han cuidado de multiplicarla.
	TRIBU 6.ª	*Dapsiles.*			
	Uval blanco, Gual en Tenerife, Albillo castellano en España.	*Racemossisima.*	Blancas muy finas.	Idem id.	Esta uva daba mucho aguardiente.
	Uval negro, Gual en Tenerife y Albillo negro en España.	*Succosa.*	Negras.	Se mezclan por escasez.	
	Variedades aisladas de estas seis tribus.				
	Verdello, Verdal en España.	*Millerii.*	Verdoso oscuro.	Se mezcla porque es de mala calidad.	Da racimos hasta de diez libras.
	Baboso granado.	*Lacrimosa.*	Verdoso cenizo.	Idem id.	Si se hiciera el vino de esta uva solamente, sería malo.
	Baboso menudo.	*Anómala.*	Idem id.	Idem id.	
	Malvasía blanca.	*Dulcissima.*	Blancas doradas.	No se hace solo.	Hay poca viña de ésta.
	Malvasía negra.	(?)	Negras y prietas.	Idem id.	Esta uva se cultiva más en Sabinonsa.
	Negra Madera, en España, y Tenerife es Tintilla *nomeneyus.*	*Liebaulti.*	Negra finísima.	Idem id.	Es aún más rica que en Tenerife.
	Torrontés negro, Morrastel en España.	(?)	Muy negras y muy sabrosas.	No se pisa solo.	
	TRIBU 9.ª				
	Vijiriegos.	*Prostratæ.*			
	Brijadiego blanco.	(?)	Blanco verdosas casi redondas.	El de la uva que le produce.	Fué, y aún lo es, la más rica de las islas en las vides de esta tribu, relativamente hablando.
	Vijiriego comun, en varios pueblos de España.				
	Brijadiego negro.	(?)	Negras.		

Concluyo la nota de las variedades de las seis tribus de la primera seccion, hojas borrosas, y comenzaré á describir las que conozco, de las nueve tribus de que se componen las de hojas pelosas ó casi lampiñas y sus variedades en dicha isla.

TRIBU 7.ª—*Jimenecias.*—Desapareció por completo.

TRIBU. 8.ª—No pude describir, en el tiempo que visité los viñedos, ni áun renuevos (vulgo Ladrones) que indicaran haber existido viñas de esta tribu.

Hay en esta isla del Hierro otra variedad de *Vijiriego*, cuyo fruto en nada se parece al de Tenerife; pero sí el arbusto, diferenciándose éste de los anteriores, en que sus sarmientos son más elevados; las hojas tienen los senos más profundos, el color de ellas es más pálido y sucio; las uvas son oblongas, blanco-verdosas, cenicientas; su caldo es más gluente que el de la misma tribu, y contienen más ácido cítrico que las otras que existen en aquella isla. Yo creo será el conocido en España con el nombre de *Vijiriego de Bidet.*

TRIBU 10.ª—*Agraceras (Oxiarpe).*—No hay ninguna de las cinco variedades que componen esta tribu, ni las hubo (que yo sepa) antes de la enfermedad; pero sí en la isla de Lanzarote.

TRIBU 11.ª—*Ferrares (Pergulanæ).*—No hay ninguna de las seis variedades que corresponden á esta tribu.

TRIBU 12.ª—*Tetas de vaca* (no hay).—Es el nombre que tienen en España, y áun el dado y admitido por algunos botánicos.

No se conoce en la isla ninguna de las cinco variedades que componen las uvas de esta tribu; pero sí hay una de ellas en los viñedos de Lanzarote, de la que se hablará en su lugar correspondiente.

Nombres de los pueblos ó campos.	Nombres vulgares de las viñas en el de que se habla.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	Nombres de los vinos que se elaboran.	OBSERVACIONES.
	TRIBU 13.ª				
	Cabrieles: se le llama Cabriel á una de las seis variedades que hay en esta isla.	*Obaginæ.* *Rubra.*	Negras.	Se mezclan con el tintillo.	Son muy raras las que hoy la conocen en el Hierro.

No conozco en dicha isla del Hierro, ninguna de las cinco variedades más que faltan para las seis que componen esta tribu.

	TRIBU 14.ª				
	Datileras.	*Dactilides.*			
	Bermejudo. Hay en esta isla la sexta variedad, la que llaman Bremejuelo. Se la conoce en muchos pueblos de España con el nombre de Almuñecar.	*Longa.*	Blanco dorado, con puntos como deposiciones de moscas comunes.	Bermejo, antes de la enfermedad; hoy se mezcla.	Esta riquísima uva, que se destina la mayor parte para pasas, carece mucha de ella, de simiente ó granillo

Las hojas del Bermejuelo son las más hermosas, á excepcion de las del *Moscatel Flamenco*, con las que tiene mucha semejanza.

De Gallo negro. Boton de gallo negro, en España.	(?)	Negras muy dulces.	Se mezcla en la pisa con las demas uvas.	Hay ya muy poca vid de esta tribu.
De Gallo.	*Orchidea.*	Blancas doradas.		
TRIBU 15.ª				
Moscateles.	*Apianæ.*			

Uvas con suavísimo aroma, parecido al del almizcle.

De la variedad primera hay:				
Moscatel menudo.	(?)	Blancas.	Se mezcla con las demas.	
Moscatel gordo morado.	(?)	Moradas.	Idem id.	
Moscatel gordo blanco; éste es oloroso; el menudo de que se habló, es olorosísimo.	(?)	Blancas doradas.	Idem id.	Se mezclan cuando no se hacen pasas.

El mosto de mayor graduacion que he visto en las seis islas vitícolas, es el de las uvas que producen las viñas de la Frontera, en el valle del Golfo, subiendo á tan alto grado en el sacarímetro de Roberts, que su descomposicion me ha producido, en repetidísimos ensayos, más de un tercio de aguardiente de 21° á 22° (Cartier) sobre la totalidad, á los dos meses, despues de la fermentacion tumultuosa.

ISLA DE LANZAROTE.

Cuando concluí de manifestar, en la nota correspondiente, lo poco que sabia acerca de las viñas de la isla del Hierro, ofrecí indicar alguna cosa del estado de la de Lanzarote, límite opuesto de las Canárias, la que por tan largo tiempo fué estimado objeto de los navegantes.

Los habitantes de Lanzarote recordarán con hondo pesar el año 1878; no tanto por su grande escasez de alimentos, cuanto por la del agua para saciar la sed.

Las nubes no han derramado sus rocíos en los terrenos de las dos hermanas, Fuerteventura y Lanzarote, ya hace cerca de tres años, sino por algunos momentos, como para causarles mayores desconsuelos, y la mayor parte de sus moradores se han visto en la dura necesidad de emigrar á distintos puntos de las Américas, ó á las islas de Gran Canária y Tenerife, aquellos que no pudieron salir de su país sino por la noble caridad de algunos patrones que, sin pago de fletes, los han levantado de las riberas del mar para librarles, no solamente de la miseria, sino quizás de la muerte.

En tal estado de miseria y desdicha, por la total falta de lluvias en tan largo tiempo, ¿comó deberian hallarse hoy los viñedos en esta isla? Es de creer, se responderá, que secos ó casi perdidos; mas no es así: se han sostenido bien, relativamente, en medio de tanta y tan prolongada escasez de aguas.

Las viñas parrizas de Lanzarote son cultivadas por un sistema propio y necesario de sus terrenos, que las defiende en los años de sequía.

Una fanegada de tierra se ocupa con muy pocas plantas, por efecto de aquel necesario sistema; pero cada una de éstas produce más que treinta de las cepas de Tenerife.

Las espumosas lavas volcánicas que, arrojadas en varios puntos por las repetidas erupciones, cubrieron la gredosa tierra desde un metro hasta tres y áun más de espesor, sirven hoy de amparo á la humedad, que conservan por mucho tiempo despues de una abundante lluvia, y á esta circunstancia deben aquellos viñedos su existencia.

No hay cultivo semejante, no solamente en las Canárias, ni en España, sino ni áun en Francia, ni en Italia.

Para plantar un sarmiento, se ven obligados á separar la puzolana, ya en uno, dos, tres y áun más metros de profundidad, formando un cono inverso, de base muy ancha, hasta de ocho, vuelta hácia arriba, que es la abertura en la parte superior, y descendiendo con inclinacion en todo el círculo, hasta llegar á descubrir un espacio de diez ó doce pulgadas de tierra, bajo aquella arena, en el que hacen un hoyo á barra, para colocar el sarmiento que ha de formar la nueva vid.

Inclinan ésta, desde los dos ó tres años despues de su plantacion, á descansar en uno de los lados que forma la declinacion de las paredes circulares arenosas de aquel receptáculo, y continúa su vegetacion dirigiéndola en línea curva y espiral, cual si fuera una voluta, hasta llegar á la superficie de la parte superior de las lavas, formando así, con una sola cepa (permitáseme la figura), una monstruosa canasta en forma de embudo, llena de largas varas cubiertas de frondosas hojas y grandes racimos, cuyo conjunto sorprende sobremanera al curioso viajero, cuando se halla cercano á tales hoyos.

De este necesario sistema de cultivo, procede la abundancia del fruto de que hice mérito al principio, y lo producen con muy ricas uvas las tribus siguientes:

Nombres de los pueblos ó campos.	Nombres vulgares de las viñas en el de que se habla.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	Nombres de los vinos que se elaboran.	OBSERVACIONES.
MASDACHE.	TRIBU 1.ª	*Fora.*			
MACHER.					
UGA.	Listan comun.	*Uberrima.*	Doradas pardas.	Vidueño.	
YAIZA.	Listan ladronado.	*Antiliana.*	Blanco dorado.	Idem.	
FLORIDA.	Listan colgadera.	*Ligeri.*	Blancas.	Idem.	
CONIL.	Listan tempranillo.	*Cupani.*	Uva negra.	Idem.	
ISLOTES.					
VEGAS.	TRIBU 2.ª—No hay ninguna de las variedades que componen esta tribu, llamada por los botánicos *Fisilis y*				
TEGOYO.	*Venatorium*, y lo mismo acaece con las de la 3.ª, 4.ª, 5.ª y 6.ª				
TESTEINA.					
LAGERIA.	De las variedades aisladas, pertenecientes á la primera seccion, de hojas borrosas, hay las siguientes:				
CARIDAD.					
DIAMA.					
TINAJO.	Verdello, Verdal en España.	*Milleri.*	Verdoso en alto grado	Se mezcla.	
GRIFO, Y	Malvasía blanca.	*Dulcissima.*	Blancas doradas.	Malvasía.	
MONTAÑA-BLANCA.	Malvasía negra.	(?)	Negras y amoratadas	Malvasía de uva negra.	

TRIBU 7.ª—*Jimenicias.*—Lástima debe dar, y muy grande, á los amantes de la viticultura que, en unos terrenos tan feraces para viñas, no se hubiese cultivado tan rico arbusto, como es el de las dos únicas variedades que se conocen en esta tribu 7.ª, *Jimenez Loco* y *Pedro Jimenez*; y tanto más, no solamente porque camina á su extincion, cuanto por la creencia en que estuvieron, y aún están, muchos botánicos, de que tan rica uva es oriunda de Canárias, aunque no he podido descubrir los motivos que para tal creencia tuvieron; he pensado alguna vez si, despues de importadas las primeras viñas á estas islas, degeneró alguna de las más análogas á ella, y, en su nueva variedad, la llevaron al Rhin y al Mosela, de donde la introdujo en Málaga, Pedro Jimenez, dándole su nombre y la creencia de que es originaria de estas islas.

TRIBU 8.ª—*Flaventes.*—Tampoco se halla ninguna de las cinco variedades de esta tribu, tan comun y estimada en los pueblos de Andalucía.

TRIBU 9.ª—Vis-de-Diego blanco.—*Prostratæ.*—Color blanco verdosa; produce vino Vijadiego.

Esta uva se conoce en España con el nombre de *Vijiriego*, *Vijariego* en Tenerife, *Brijadiego* en el Hierro, *Bujadiego* en la Palma.

Vis-de-Diego negro.—(?)—Negras, se mezclan, y aquí son dulces sus uvas.

TRIBU 10.ª—*Oxicarpæ.*—De las cinco variedades que pertenecen á esta tribu, solamente se halla la cuarta, denominada vulgarmente en esta isla Terma de gallo *(Florentissima)*, negras; se mezclan.

TRIBU 11.ª—Ninguna de las seis variedades que pertenecen á esta tribu, se halla en esta isla.

TRIBU 12.ª				
Tetas de vaca.	No tiene.			
Uva mulata.	*Exsucca.*	Negras.	Se mezclan.	
Burra blanca.	*Longissima.*	Blancas.	Idem.	Estas uvas son las más grandes que hay en estas islas, llegando algunas al tamaño de ciruelas grandes.
TRIBU 13.ª				
No hay ninguna de las seis variedades que la componen.				

TRIBU 14.ª—Carecen de las ocho variedades correspondientes á ellas.

TRIBU 15.ª	*Apianæ.*			
Moscatel menudo blanco.	(?)	Blancas.	Moscatel.	Uvas muy ricas.
Moscatel menudo morado.	(?)	Moradas.	Idem.	Se mezclan con las anteriores.
Moscatel gordo morado.	(?)	Idem.	Idem.	
Moscatel gordo blanco.	(?)	Blancas.	Idem.	Vino muy malo, por la mano del hombre.

Concluyen los nombres de las quince tribus, y tambien los de las muy pocas uvas ó variedades de las que hay en esta isla, en donde el fruto es rico y el vino pobre.

GRAN CANÁRIA.

Esta isla poseia muy buenos viñedos; sus vinos fueron muy estimados en los mercados extranjeros, donde la mayor parte se vendian con el nombre de Tenerife, por confusion de los compradores; no porque sus viticultores necesitasen del nombre del de Tenerife, para darles fama; ésta la debian tener y la tenian entre los conocedores del artículo y su procedencia, y no en vano eran solicitados, muy particularmente desde el año 70 al 90 del próximo pasado siglo.

Sus terrenos, ya cubiertos en algunos campos con fina puzolana, ya mezclados en otros con pedregargüijo y buenas gredas, ya de éstas y cal en aquellos que formaron muy sueltas margas, cuya base, á propósito para producir excelentes vinos, fué aprovechada con grande utilidad de los agricultores viticolas.

Sus viñas se cultivaban con mayor esmero que las del país tinerfeño, y sus productos eran dirigidos, en su elaboracion, por personas muy entendidas en la ciencia enológica.

Los vinos que en aquellos tiempos elaboraban, tenian mucha semejanza con los buenos de Tokay, y áun eran mejores: y mejores tambien que los de Alicante y Málaga en el primer estado, debido quizás, no tanto á la enología, cuanto á la natural condicion de sus terrenos.

Sin embargo, no deberian extrañarse sus adelantos, puesto que, desde el principio de sus cultivos en este ramo, no se desdeñaban los señores, principales dueños de los terrenos, de conferenciar con los labradores prácticos, para mejorar los resultados; loable costumbre que áun los actuales conservan en mayor escala, con notable adelanto en todas sus fraternales empresas.

Mas, ya sea la demasiada aficion al cultivo del nopal, para la industria granífera, desde el año 1832, ya que la terrible enfermedad del *oidium*, en el de 1853, debilitase sobremanera la que se profesaba á los viñedos y sus productos, éstos, desde cerca de 1.000 pipas de mosto que rindió la cosecha de una sola hacienda, situada en el ex-monte Lentiscal, á inmediaciones de la ciudad de las Palmas, en cada uno de los años desde 1815 á 1818, se ha reducido á unas 200 en el de 1877. Júzguese por esto el descenso del producto de las demas localidades de la isla.

Hoy el naciente cultivo del tabaco absorbe el tiempo con sus constantes y minuciosos cuidados, dejando atras al viñedo; pero, sin perjuicio de la atencion que le tributan unos, quedan otros que desean conservar la especie vinífera en los pueblos y campos de la ciudad de las Palmas, de la Telde, Valseguillo, Vega de Santa Brígida y otros, como son los campos del ex-monte Lentiscal y el ex-monte Sabinal, de la misma ciudad de las Palmas; en la jurisdiccion de la ciudad de Telde, Tinamar, Gallegos, García Ruiz, Gamonal, San Antonio y el Palmital; en la de Valseguillo (pueblo), la viña de Westerling, la de Valverde y Las Hoyas de Castillo; en la Vega de Santa Brígida, El Monacal, La Atalaya y otros campos, que se han comprendido en la referida vega.

En todos los indicados terrenos se cultivan las mismas especies, tribus y sus variedades, que describiré, con la distincion aquí, de que, en los campos y haciendas del Sr. D. Estéban Quintana y Llarena, en el Lentiscal, se hacen vinos de la uva *Moscatel gordo*, separándola con escrupuloso cuidado de las de otras tribus.

Lo mismo se practica, por los encargados del Sr. Conde de Vega-Grande, con las uvas de Gallegos en Jinamar, jurisdiccion de Telde, y por algunos otros que, con el más delicado esmero, hacen sus vendimias y pisa, primer paso en el grande adelanto de sus resultados; la prueba de ello está, muy evidente, en los vinos que en el mismo campo de Gallegos cosecha el Sr. D. Rafael Lorenzo y García, cuyos vinos, sin adicion alguna de aguardiente químicamente elaborado, se sostienen prolongados años con el que su misma elaboracion les proporciona.

La tribu que más cultivaron los antiguos en la isla de Gran Canária, y á la que más aficion tuvieron, fué aquella á que tambien los geopónicos romanos dedicaron su especial cuidado, denominándola *Forenses*, creo que por la facilidad de conducirlas á las plazas ó mercados, sin deterioro de su cubierta ó epidermis; y en verdad que ésta, entre todas las tribus, es la que con más firmeza conserva su *pruina*, y aunque á la vez introdujeron algunas de otras tribus, los cultivadores primeros de Gran Canária, fué la primera y la que más cundió en todos los terrenos dedicados entonces á la agricultura vitífera, con admirable profusion.

Nombres de los pueblos ó campos.	Nombres vulgares de las viñas en el de que se habla.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	Nombres de los vinos que se elaboran.	OBSERVACIONES.
	TRIBU 1.ª	*Fora.*			
LENTISCAL.	Hay Listan comun.	*Uberrima.*	Dorado sucio.	Vidueño.	Es escaso el ladrenado.
SABINAL.	Listan ladrenado.	*Antiliana.*	Blanco dorado.	Idem.	
CRUZ DEL INGLÉS.	Listan blanco colgadera.	*Ligeri.*	Blancas.	Idem.	
SAN LORENZO, Y OTROS PAGOS DE TELDE.	Listan negro.	*Cupani.*	Negra fina.	Idem.	
	TRIBU 2.ª				
	Hay, como en Tenerife, el				
	Listan tardío.	*Fisilis.*	Es ménos negra y un tanto agria.	Se mezclan con la uva anterior.	

Nombres de los pueblos ó campos.	Nombres vulgares de las viñas en el de que se habla.	Nombres botánicos.	Colores de las uvas.	Nombres de los vinos que se elaboran.	OBSERVACIONES.
	TRIBU 3.ª				
JINÁNSAR.	Hay, con mucha escasez, las				
GALLEGOS.	Forastera morada.	*Rubella.*	Color carmin.	Se mezcla con la uva anterior.	
	Forastera blanca.	*Pensilis.*	Blanco dorado.	Idem id.	
	TRIBU 4.ª				
GARCÍA RUIZ.	No he visto ninguna de las tres variedades que la componen.				
	TRIBU 5.ª				
GAMONAL.	Hay la uva tinta:				
	Negra Moll.	*Mollis.*	Negra.	Tintillo.	Escasa.
	Negra Moll Cana.	*Versicolor.*	Varios.	Idem.	Idem más.
	TRIBU 6.ª				
SAN ANTONIO Y	Hay la llamada				
EL PALMITAL.	Uval gual.	*Racemossisima.*	Blancas, da mucho mosto.	Se mezclan con las demas.	Son las más sensibles al *oidium.*
DE VALSEGUILLO.	De las variedades aisladas de estas seis tribus, la				
VIÑAS DE WESTERLING.	Malvasia blanca.	*Dulcissima.*	Blancas doradas.	Malvasia.	Enferma mucho.
	Malvasía negra.	(?)	Negras traslucientes.	Se mezclan.	Hay pocas cepas.
	Tintilla.	*Liebaulti.*	Idem finas.	Idem.	Esta es la de Rota.
	Torrontés negro.	(?)	Muy negras.	Idem.	Son muy dulces.
	TRIBU 7.ª				
DE VALVERDE.	Hay muy poco.				
LAS HOYAS DE CASTILLO.	Pedro Jimenez.	(?)	Blanco dorado.	Idem.	
	TRIBU 8.ª				
MOCANAL.	Hay la quinta variedad que no existe en ninguna de las otras islas.				
	Perruno duro.	*Firmissima.*	Blancas.	Idem.	
	TRIBU 9.ª	*Postratæ.*			Es la más escasa en todas las islas.
LA ATALAYA, Y OTROS PAGOS DE SANTA BRÍGIDA.	Hay el vigiriego comun, llamado				
	Vijariego blanco, y	(?)	Blanco verdoso.		
	Vijariego negro.	(?)	Negras.		

De las tribus 10.ª, hasta la 14.ª inclusive, no hay viñas de estas cinco tribus, que yo conozca, en Cánaria.

	TRIBU 15.ª	*Apianæ.*			
	Hay el moscatel blanco gordo	(?)	Blanco dorado oloroso.	Se le denomina vino moscatel.	Es el que enriquece hoy á Málaga.

Del *Moscatel morado* hubo algunos viñedos; pero hoy existe muy poco.

Tambien hubo *Moscatel morisco.*

Santa Cruz de Tenerife 8 de Abril de 1878. El Ingeniero Secretario, *Lorenzo Lopuyade.*—El Gobernador Presidente, *Vicente Clavijo.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

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

Número de Ayuntamientos			90
—	Pueblos que han concurrido		8
—	Expositores		33
—	Muestras remitidas		76
	Premios: Afinacion	2	
	— Perfeccion	15	
	— Mencion	34	
	Total	51	
	Clasificadas con **X** (muestras)	24	76
	Reprobadas	1	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	6'06	2'63	
Perfeccion	45'45	19'74	
Mencion	103'03	44'74	
Total premios	154'54	67'11	
Clasificadas con **X**	72'73	31'89	100'00
Reprobadas	3'03	1'00	

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

CLASE 2.ª

Alfonso (D. Antonio).—San Miguel, 2 **M**, 2 **X**.
A. Montes (D. Leonardo).—Icod, **M**.
Campo (D. Eduardo del).—Idem, **X**.
Caspenter y compañía (Señores).—La Orotava, 4 **M**.
Castillo y Olivares (D. José del).—Las Palmas, **X**, **O**.
Davidson y compañía (D. Guillermo).—Santa Cruz de Tenerife, **A**, **P**, **M**.
Diaz (D. Antonio).—La Florida, 2 **X**.
Domenech (D. Antonio).—Las Palmas, **X**.
Gonzalez (D. Manuel).—Idem, **X**.
Gonzalez de Fuertes (Doña Ciriaca).—La Orotava, **P**, 2 **M**.
Gonzalez y Torres (D. Salvador).—Idem **M**.
Hamilton, Brun y compañía (Señores).—Santa Cruz de Tenerife, **P**, 5 **M**.
Lebrun y compañía (Señores).—Idem, **A**, 2 **P**, **M**.
Lorenzo (D. Andrés de).—Icod, **X**.
Lorenzo y García (D. Rafael).—Las Palmas, **M**.
Marreco (D. Felipe).—Arafo **M**, **X**.
M. Lugo y Viña (D. Antonio).—La Orotava, **P**, 2 **M**, 2 **X**.
Massieu y Westerling (D. Domingo).—Las Palmas, **P**.
Matos y Matos (D. Matías).—Idem, 2 **M**.
Monteverde del Castillo (D. Antonio).—La Orotava, 2 **P**, **X**.
Peña (D. Cárlos).—Las Arenas, 3 **M**, 2 **X**.
Quintana y Llarena (D. Estéban).—Las Palmas, 3 **P**, **M**, 2 **X**.
Quintana y Llarena (D. Juan).—Idem, **M**, **X**.
Rocha y Lugo (D. José de la).—Las Palmas, **M**, **X**.
Suarez Naranjo (D. Vicente).—Idem, **P**, **M**.
Tolosa (D. Fernando).—La Orotava, **P**.
Torres (D. Juan).—Icod, **X**.
Vega-Grande (Señor conde de la).—Las Palmas, **P**, 2 **M**, **X**.
Viticanio (D. Tomás).—La Orotava, **X**.

CLASE 4.ª

Domenech y Guix (D. Antonio).—Las Palmas, **M**.
Gonzalez de Fuertes (Doña Ciriaca).—La Orotava, **M**.

CLASE 5.ª

Domenech y Guix (D. Antonio).—Las Palmas, **X**.

CLASE 7.ª

Gonzalez de Fuertes (Doña Ciriaca).—La Orotava, **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.*
Alfonso y Feo (D. Antonio).	Listan blanco número 1.	100	»	400
Idem.	Idem id. núm. 2.	100	»	225
Idem.	Idem id. núm. 3.	100	»	200
Idem.	Idem id. núm. 4.	100	»	125
Idem.	Idem id. núm. 5.	100	»	200
Idem.	Idem id. núm. 6.	100	»	125
Ascanio y Alponte (Don Tomás).	Blanco de pasto.	»	»	220
Campo y Betencourt (D. Eduardo).	Vino vidueño.	»	»	210
Caspenter y compañía (Sres).	Varias clases.	»	»	»
Castillo Olivares (Don José del).	Seco generoso de 1831.	»	»	»
Idem.	Vino de naranja.	»	»	250
Davidson (D. Guillermo)	Seco de Tenerife de 1.ª	»	»	200
Idem.	Idem id. de 2.ª	»	»	111'10
Idem.	Malvasía de Tenerife.	»	»	400
Diaz Monfort (D. Antonio).	Vino moscatel.	»	»	130
Idem.	Idem de pasto.	»	»	60
Domenech (D. Antonio).	Idem de berro.	»	»	»
Gonzalez (D. Manuel).	Idem de pasto tinto 1875.	»	»	»
Gonzalez de Fuerte (Doña Ciriaca).	Idem generoso.	»	20	150
Idem.	Idem de naranja.	»	»	400
Idem.	Idem comun.	400	300	30
Idem.	Aguardiente de la isla.	28	»	100
Idem.	Vinagre de vino puro.	58	»	40
Gonzalez Torres (D. Salvador).	Vino natural y generoso.	»	»	»
Hamilton Brun y compañía (Sres).	Varias clases.	»	»	»
Lorenzo (D. Andrés de)	Vino Malvasía.	90	90	190
Lorenzo y García (D. Rafael).	Idem seco de 1873	»	»	»
Lebrun y compañia (Sres).	Varias clases.	»	»	»
Lugo y Viña (D. Antonio)	Vino seco.	»	»	200
Idem.	Idem dulce.	260	260	150
Marreco (D. Felipe).	Idem de pasto 1.ª	»	»	400
Idem.	Idem id. 2.ª	»	»	300
Massieu y Westerling (D. Domingo).	Idem seco de Westerling de 1861.	»	»	»
Matos y Matos (D. Matías).	Idem vidueño seco	»	»	175
Idem.	Moscatel dulce de 1875.	»	»	175
Montes (D. Leonardo A.)	Vino vidueño.	»	»	172
Monteverde del Castillo (D. Antonio).	Malvasía de Canárias 1.	100	15	150
Idem.	Vino vidueño seco de 1876.	100	80	45
Idem.	Idem núm. 3.	»	»	175
Peña (D. Cárlos).	Idem de pasto.	»	»	»
Quintana y Llarena (D. Estéban).	Moscatel dulce de 1869.	»	»	»
Idem.	Idem seco 1865.	»	»	»
Idem.	Generoso seco vidueño de 1860.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1865.	»	»	»
Idem.	Vino de pasto seco de 1876.	151	151	75
Idem.	Idem id. de 1873.	»	»	»
Quintana y Llarena (D. Juan).	Idem de pasto de 1875.	548	648	187'50
Rocha y Lugo (D. José de la).	Generoso vidueño de 1870 y 74.	»	»	»
Suarez y Naranjo (Don Vicente).	Vino generoso seco	»	»	»
Tolosa (D. Fernando).	Idem de naranja.	10	10	360
Torres (D. Juan de).	Malvasía.	135	54	90
Vega-Grande (Sr. Conde de la).	Vino generoso seco *A.*	»	»	125
Idem.	Idem id. *B.*	»	»	125
Idem.	Idem generoso dulce.	»	»	166
Idem.	Idem de pasto tinto	»	»	62
Viticanio (D Tomás).	Blanco de pasto.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	56
Produccion anual	2.080
Existencias disponibles	1.631
Precio medio	168'52

FALTAN.

Datos de produccion	39
— de cantidades disponibles	46
— de precios	48

NOTA.—Casi todos los vinos expresados, se venden por cajas de 12 botellas, comprendiendo en el precio los envases; mas, para reducir el precio á la unidad hectólitro, se ha hecho calculando 11 cajas para formar los 100 litros, y rebajando el valor de dos por los cascos y las cajas.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia sobre la cual tengo el honor de informar al Jurado, presenta buenos y excelentes vinos generosos. Su tipo se aproxima al Madera, y se distinguen en particular sus malvasías. Como el consumidor de este caldo es Inglaterra, resiéntese su fabricacion de las antiguas exigencias de aquel mercado. Los vinos ex-

puestos son perfectamente alcoholizados, haciéndoles perder naturalmente una gran parte de su finura. Las fabricaciones de vinos de materias extrañas á la vid, en una region tan favorecida, no son para alentadas; la de aguardientes y licores, no pasa de muy mediana.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 23 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 Y 4.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
Sres. Lebrun y compañía	Santa Cruz de Tenerife	Malvasía nueva	Afinacion.
		Tenerife seco viejo	Perfeccion.
		Idem nuevo	Idem.
		Malvasía vieja de Orotava	Mencion.
D. Guillermo Davidson y compañía	Idem	Idem	Afinacion.
		Seco de Orotava de primera	Perfeccion.
		Idem id. de segunda	Mencion.
Sres. Bruce, Hamilton y compañía	Idem	Canary Sach	Perfeccion.
		Old London	Mencion.
		Idem superior	Idem.
		Second Cuality	Idem.
		West India	Idem.
		Old particular	Idem.
Doña Ciriaca Gonzalez de Fuertes	La Orotova	Generoso seco	Perfeccion.
		Vino comun	Mencion.
		Idem de naranjas	Idem.
D. Antonio M. Lugo y Viña	Idem	Seco de la Gran Florida	Perfeccion.
		Idem de lomo, de 1870	Mencion.
		Dulce de id	Idem.
D. Domingo Massieu y Westerling	Las Palmas	Seco de Westerling de 1861	Perfeccion.
D. Antonio Monteverde del Castillo	La Orotova	Malvasía	Idem.
		Seco de 1865	Idem.
D. Estéban Quintana Llarena	Las Palmas	Moscatel dulce de 1869	Idem.
		Generoso seco de 1860	Idem.
		Idem de 1865	Idem.
		Seco de pasto de 1873	Mencion.
D. Vicente Suarez y Naranjo	Idem	Generoso de 1870	Perfeccion.
		Idem seco de 1869	Mencion.
Sr. Conde de la Vega-Grande	Idem	Dorado dulce de 1869	Perfeccion.
		Seco de Gallegos, de 1860	Mencion.
		Tinto del monte 1875	Idem.
D. Fernando Tolosa	La Orotava	Vino de naranja	Perfeccion.
D. Antonio Alfonso y Feo	San Miguel	Liston blanco, núm. 1	Mencion.
		Idem, núm 4	Idem.
Sres. Caspenter y compañía	La Orotava	Seco, núm. 1	Idem.
		Idem, núm 2	Idem.
		Malvasía	Idem.
		Idem de pasas	Idem.
D. Salvador Gonzalez Torres	Las Palmas	Generoso seco de 1859	Idem.
D. Rafael Lorenzo y García	Idem	Seco de Gallegos, de 1873	Idem.
D. Felipe Marreco	Arafo	Pasto de 1.ª	Idem.
D. Matías Matos y Matos	Las Palmas	Seco del monte	Idem.
		Moscatel dulce de 1875	Idem.
D. Leonardo A. Montes	Icod	Miradenos de 1872	Idem.
D. Juan de Quintana y Llarena	Las Palmas	De pasto de 1875	Idem.
D. José de la Rocha y Lugo	Idem	Generoso de 1870	Idem.
D. Cárlos Peña	Las Arenas	Seco superior, núm. 1	Idem.
		Idem, núm. 5	Idem.
		Idem, núm. 6	Idem.
Clase 4.ª			
D. Antonio Domenech Guix	Las Palmas	Aguardiente cognac	Mencion.
Doña Ciriaca Gonzalez de Fuertes	La Orotava	Idem de las Islas	Idem.

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

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.							
1	1273	Bruce, Hamilton y compañía (Señores).	Santa Cruz de Tenerife.	Superior «Old London» particular «West India».	23'1	3'41	16'05															
2	1273	Idem.	Idem.	Old London particular.	25'2	3'54	33'93															
3	1273	Idem.	Idem.	Old particular.	21'6	3'76	26'52	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	45'04	Gris gran.	3'99	I. Clor. Ab.—Sulf. fosf. silic. pot. cal y magn. Reg. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
4	1273	Idem.	Idem.	Second Cuality.	20'7	3'84	27'73															
5	1279	Gonzalez de Fuentes (Doña Ciriaca).	La Orotava.	Comun de la última cosecha, sobre madres.	16'2	3'70	5'74	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. muy poco pastoso: materia colorante rojo amarillenta.	31'76	Gris gran.	2'72	
6	1281	Gonzalez Torres (D. Salvador).	Las Palmas de Gran Canária.	Generoso de 1859. (No es de venta.)	22'2	6'68	3'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	42'40	Gris pulv.	11'40	I. Sulf. fosf. y pot. Ab.—Clor. Reg.—Silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Ind.
7	1286	Marraco (D. Felipe).	Arafo.	De pasto de 2.ª	23'1	4'87	9'52	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	28'62	Gris pulv.	4'80	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg—Fosf. y pot. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
8	1287	Massieu Westerling (D. Domingo)	Gran Canária.	Pago del Pedregal, en Valsequillo, existencia 52 hectólitros; se vende á 2 pesetas en Las Palmas.	18'2	5'03	13'55															
9	1288	Matos y Matos (D. Matías).	Las Palmas de Gran Canária.	Vidueño seco del monte Lentiscal de 1875.	17'3	3'60	2'67															
10	1288	Idem.	Idem.	Moscatel dulce de 1875.	15'7	3'19	55'45															
11	1289	Montes (D. Leonardo).	Icod.	Vidueño superiro, 1876.	15'2	4'81	1'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	24'90	Gris pulv.	2'66	I. Fosf. M. ab.—Clor. Ab.—Sulf. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
12	1291	Quintana y Llarena (D. Estéban).	Las Palmas de Gran Canária.	De pasto de 1873. (No está de venta.)	15'9	4'81	3'18															
13	1292	Quintana y Llarena (D. Juan).	Idem.	Idem de 1875.	14'5	4'33	2'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con fajas bastante marcadas.	31'00	Gris pulv.	9'80	I. Sulf. M. ab.—Pot. cal y magn. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg. II. Fosf. M. ab.—Alum. Reg.—Cal y ferr. Poco.
14	1293	Rocha y Lugo (D. José de la).	Idem.	Seco generoso de 1870, del pago del Palmital.	15'4	5'83	3'65	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	38'82	Gris pulv.	11'64	I. Sulf. clor. pot. cal y magn. Ab.—Fosf. Reg.—Silic. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
15	1294	Suarez Naranjo (D. Vicente).	Idem.	Generoso de 1869. Pago de Siete Puertas. (No está de venta.)	16'7	4'54	4'62															
16	1296	Vega-Grande (Sr. Conde de la).	Idem.	Natural generoso seco de 1860.	21'5	7'46	14'52	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	81'90	Gris pulv.	15'00	I. Sulf. Ab.—Fosf. y silic. Reg.—Clor. pot. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
17	1296	Idem.	Idem.	Idem de pasto tinto de 1875.	16'2	3'49	3'35	Rosáceo.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. ver.						OEnolina.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante amarillo rojiza con fajas.	37'40	Gris pulv.	6'20	I. Sulf. fosf. y cal. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Clor. y pot. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
18	7814	Tolosa (D. Fernando).	La Orotava.	Vino de naranja.	13'1	3'40	46'92															
19	»	Peña (D. Cárlos).	Arenas de Bona.	Orolienda núm. 1.	21'1	5'68	4'33															
20	»	Idem.	Idem.	Seco superior núm. 6.	14'9	3'47	3'00															

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 13,1 á 14	1							De 2,66 á 3	2
14 á 15	2	De 3,41 á 4...	10			De 21,90 á 30...	2	3 á 4	1
15 á 16	4							4 á 5	1
16 á 17	3	4 á 5...	5			30 á 40...	4	6 á 7	1
17 á 18	1							9 á 10	1
18 á 19	1	5 á 6...	3	OEnolina.....	1	40 á 50...	2	11 á 12	2
20 á 21	1							15 á 16	1
21 á 22	3	6 á 7...	1			80 á 90...	1		
22 á 23	1								
23 á 24	2	7 á 8...	1						
25 á 26	1								
Suma....	20	*Suma*.....	20	*Suma*.....	1	*Suma*.....	9	*Suma*. ...	9

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobadas.	TOTAL.
Arafo	»	»	1	1	»	2
Arenas (Las) La Orotava	»	»	3	2	»	5
Florida (La) Arico	»	»	»	2	»	2
Icod	»	»	1	3	»	4
Orotava (La)	»	5	10	5	»	20
Palmas (Las)	»	6	10	9	1	26
San Miguel	»	»	2	2	»	4
Santa Cruz de Tenerife	2	4	7	»	»	13
Totales	2	15	34	24	1	76

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Berro (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Blanco	»	»	»	2	»	2
	Canary Sach	»	1	»	»	»	1
	Dorado	»	1	»	»	»	1
	Dulce	»	»	1	»	»	1
	Generoso	»	4	3	3	1	11
	Liston	»	»	2	2	»	4
	Malvasía	2	1	3	3	»	9
	Mirádenos	»	»	1	»	»	1
	Moscatel	»	1	1	1	»	3
	Naranjas (Vino de)	»	1	1	1	»	3
	Olel London	»	»	3	»	»	3
	Second Cuatity	»	»	1	»	»	1
	Seco	»	3	11	4	»	18
	Tenerife	»	2	»	»	»	2
	Tinto	»	»	4	4	»	8
	Vidueño	»	»	»	1	»	1
	Westerling seco	»	1	»	»	»	1
	West India	»	»	1	»	»	1
4.ª	Aguardiente cognac	»	»	1	»	»	1
	Idem de las islas	»	»	1	»	»	1
5.ª	Ginebra aromática	»	»	»	1	»	1
7.ª	Vinagre	»	»	»	1	»	1
	Totales	2	15	34	24	1	76

ANTILLAS.

ISLA DE CUBA.

De los 351 Ayuntamientos que, segun la Estadística formada por el Conde de Armildez de Toledo, existen en la gran Antilla, sólo uno figura como concurrente á la Exposicion, el de Santiago de Cuba, y con un sólo expositor, D. José Bueno, que ha presentado dos muestras:

Rom rojo ó de color, y
Rom blanco.

De cuyos productos, ambos premiados, no se han remitido datos de produccion ni de precios.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASE 5.ª

NOMBRE DEL EXPOSITOR.	DISTRITO MUNICIPAL.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José Bueno.....	Santiago de Cuba.....	Rom color.....	Medalla de perfeccion.
		Idem blanco.....	Idem.

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

ISLA DE PUERTO-RICO.

Cuéntanse en esta provincia ultramarina 69 poblaciones ó distritos municipales, y sólo uno, el de Ponce, ha concurrido al certámen. El único expositor, D. Juan Prat, ha presentado una excelente muestra de

Rom de color.

PREMIO OTORGADO POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASE 5.ª

NOMBRE DEL EXPOSITOR.	DISTRITO MUNICIPAL.	CLASE DE PRODUCTO.	PREMIO OBTENIDO.
D. Juan Prat.....	Ponce.....	Rom de color.....	Medalla de afinacion.

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

CAPÍTULO X.

DOCUMENTOS Y RESÚMENES

RELATIVOS AL CONJUNTO DE LA SECCION 1.ª

INFORME DE LA 1.ª SECCION DEL JURADO.

Excmo. Sr.: Grande y legítimo orgullo siente el Presidente de la Seccion 1.ª, al elevar al Jurado el resultado de su estudio y de sus trabajos, llevados á cabo con una constancia admirable por algunos de sus dignísimos compañeros, en medio de los rigores de la estacion, ante el abrumador espectáculo de más de veinte mil ejemplares sometidos á su exámen; ante las graves dificultades de la empresa, en un país favorecido por la naturaleza con tan espléndida variedad de productos. Nada arredró el ánimo de los señores Jurados, que admiro por su constancia, y respeto por su inteligencia; complaciéndome en hacerlo presente á V. E., para que, á su vez, se digne exponerlo al Gobierno de S. M., haciéndole notar de paso, que tan inmenso trabajo se ha realizado con un esmero y perfeccion tan grandes, que no vacilo en asegurar que nunca alcanzó más alto grado en ninguna de las Exposiciones universales y parciales realizadas en el mundo que trabaja, desde la dichosa alborada de Flandes, iniciada por una princesa española, hasta esta que, segun frase feliz de V. E., marcará una era de prosperidad en la produccion de la patria.

A su constante y asíduo trabajo, no me cansaré de repetirlo; á la inteligencia especial de los señores Jurados; al sacrificio que se impusieron por el convencimiento de que realizaban una obra altamente patriótica, idea que les inspiraba la fé de perseverar en tan penoso cometido; á ellos sólos se debe el magnífico resultado que ha de servir de enseñanza, en el momento preciso en que nuestra industria vinícola recibe tan poderoso impulso, y que tan sábiamente han venido á secundar la poderosa iniciativa de S. M. y la mano práctica y consciente de su Ministro de Fomento.

Permita V. E. que insista todavía y recomiende con eficacia el celo de los señores Jurados, á la consideracion de V. E. y del Gobierno.

Creia el Presidente de la Seccion 1.ª, que tiene el honor de dirigirse á V. E., que, terminados los trabajos á su direccion encomendados, y aparte de los breves dictámenes que, á medida que se iban terminando redactaba, para que fueran reflejo fiel de las impresiones recibidas en los exámenes de tan diversos productos, podria formular una razonada y bien meditada conclusion, hija de un nuevo estudio y comparacion, lo cual habia de facilitarle de una manera poderosa el resultado del estudio científico realizado por el Laboratorio; trabajo notabilísimo este último, en un país como el nuestro, donde, á cada paso que damos hácia adelante, tropezamos con una dificultad, y que no habia más remedio que crear, para que no se viese frustrada la empresa, que, con más grandeza de ánimo que suficiencia de medios, hemos osado realizar, y que, gracias al esfuerzo de todos, ha coronado en el presente caso el más completo éxito, del cual, á V. E. cabe tan legítimamente una gran parte.

Fué preciso improvisar el local donde se estableció el Laboratorio; hacer venir del extranjero unos aparatos; inventar otros que respondieran á las necesidades del momento; crear un personal inteligente, apelando á lo mejor de nuestras escuelas, y poner á su frente un hábil y experimentado profesor, que diera unidad al conjunto, ya que era la primera vez que un estudio tan completo se emprendia en nuestro pais, siendo tambien la vez primera que se realizaba como resultado final de una Exposicion vinícola.

Desgraciadamente, las exigencias de la Exposicion universal de París, y nuestra salida precipitada para dicho punto, han limitado forzosamente los alcances de un estudio, que será mucho más fructuoso, realizado por un número mayor de personas competentes y especialidades de los diversos ramos que abraza la industria vinícola, cuando, con la publicacion del libro, puedan dedicarse á investigar las causas de nuestro atraso relativo, y seguir, abriéndoles nuevos horizontes, las corrientes de nuestra marcha progresiva, tan evidentemente demostrada en el espacio que ha trascurrido desde la última Exposicion universal de París, realizada en 1867, hasta la de hoy, á cuyo nuevo palenque nos emplazan, y en el cual, á no dudarlo, alcanzaremos la confirmacion de nuestro derecho á ocupar un primer lugar en el comercio del mundo.

Renunciando, pues, á un trabajo, que hacen imposible nuevas y perentorias obligaciones, el Presidente de la Seccion 1.ª se limitará á consignar una série de observaciones que, más que enseñanza técnica, que abandono á la ciencia, tienen un fin económico y administrativo, y serán el complemento de los dictámenes elevados sucesivamente al ilustrado criterio de V. E., para que el Jurado en pleno y la Junta, así como el Ministro, y el país en último término, puedan sacar del juicio emitido las consecuencias necesarias: el país productor, para que siga la vía de su perfeccionamiento; el Ministro, para que auxilie los esfuerzos de la produccion, fomentándola en cuanto irradia de su centro, ya favoreciendo todos los medios que tiendan á abrir nuevos y productivos mercados.

La Junta, al trazar la pauta al Jurado para sus tareas, creyó sábiamente que éste no estaba llamado á establecer una rigurosa aplicacion entre los productos de todas las comarcas españolas, estableciendo dos órdenes de recompensas que distinguieran

nuestra produccion, de una manera armónica y plausible. La Seccion, interpretando fielmente sus levantadas aspiraciones, ha examinado cada grupo de productos, dentro de la propia provincia, dejando al superior criterio de la mesa, la manera de distinguir con una más alta recompensa á aquellas más favorecidas por la naturaleza é industriosa aplicacion; aquellas que más se destacan en la agrupacion respectiva, que son el faro refulgente que muestra el punto donde brilla la luz del progreso, y de donde arranca el fácil derrotero que lleva los productos de todos á los mercados del mundo. Así que, notará el Jurado, que la Seccion ha sido más rigurosa tal vez con estas últimas, creyendo enseñar á las demas ejemplos dignos de ser imitados; y más benévola con las provincias ménos favorecidas por la naturaleza, ya que sus adelantos revelaban un esfuerzo más grande de trabajo y una voluntad á todas luces recomendable.

No he de ocultar á V. E. que el número de recompensas hubiera sido mayor, si las provincias expositoras hubiesen cumplido con más exactitud las prescripciones de la convocatoria, y, cual otras más inteligentes, y en plazos diversos á los fijados para los productos de instalacion, hubiesen remitido sus colecciones directamente para el Jurado, á fin de que, mantenidas en baja temperatura, no hubiesen fermentado, é imposibilitado por lo mismo el ajustado aprecio de su valor en las condiciones forzosas é ineludibles de la época en que éste se realizaba. De todos modos, nos hemos convencido una vez más de que los primeros Jurados del mundo son la galería y la temperatura, y podemos asegurar que la superioridad en general de nuestros vinos, queda demostrada con evidencia, por la manera admirable como han resistido tan bruscos cambios, sin que hayan ejercido influencia perniciosa sobre ellos, con excepcion de los mostos; y áun en éstos el triunfo ha sido completo, dentro de sus condiciones.

Dígnese V. E. fijarse en la inmensa cantidad de vinos del año que han merecido recompensa, á pesar de la severidad del Jurado, y comprenderá los motivos de mi legítima satisfaccion.

Nunca el país agradecerá bastante á S. M. la luminosa idea de celebrar este grandioso certámen y al Ministro que ha tenido la gloria de realizarlo; así como á su Director general, que ha sido la inteligencia y el brazo de que ambos se han valido para cumplir fines tan levantados y patrióticos, tan dignos de ser imitados, para que nuestra rica y desdichada patria salga un dia de la postracion en que los errores de todos la sumergieron en lo que va de siglo.

Pródiga y generosa, siempre grande, se ha mostrado la naturaleza al conceder sus dones á España; pero donde con mayor exuberancia se perciben, es en la produccion vinícola.

Al Mediodía, Jerez, la reina de la region andaluza, que da su mano á la bella Málaga, delicia del mundo; Jerez, creando una poderosa industria, inundando con raudales de néctar generoso el orbe entero, desde las regiones polares de fantásticas auroras boreales, hasta la India de los misterios y de los tesoros imposibles; sin rival en su conjunto y en sus detalles, produciéndose en aquella afortunada provincia de Cádiz, la sangre, el génio, el delicioso aroma de su sin par industria; y á su alrededor Granada, Huelva, Jaen, que la colman de productos, y más allá Córdoba, la sultana de perfume infinito y delicado, que tiene sus cuarteles de sangre aristocrática en la gran familia de la produccion; todos juntos para asegurarle que nunca ha de faltar á su comercio la abundancia, y algunas veces enviándole provechosas advertencias, para que nunca deje caer el cetro de sus manos; para que sepa que son capaces de recogerlo y mantenerlo con honra, si un dia, mal avisada, emprendia una vida fatal á sus intereses y á los más grandes aún y sagrados siempre de la patria.

Y allá, en Oriente, otra region, que con su sangre plebeya, surte aquellas colonias hermanas, que un dia se desligaron de la familia, para convertirse en imperios, ó repúblicas; pero que hablan nuestra lengua y beben nuestros caldos; que conservan las necesidades y aficiones de sus progenitores; que un dia, á pesar de mal extinguidos rencores, habrán de confundirse con nosotros en estrecho abrazo, porque la raza, la inclinacion, y áun el instinto, lo reclaman, y esa fuerza es superior á todas las voluntades y á las más grandes preocupaciones.

Y esa region que marcha en consonancia con la andaluza, con la frente erguida, como el hermano menor camina al lado del primogénito, tan orgulloso como él de la honra de la casa, y más activo tal vez y más osado, ostenta productos licorosos de tal estima, que le darian tambien la primacía en los mercados del mundo, si no existieran Jeréz y Montilla, que fueron el último don del Criador, para excederse con España.

Y no le basta la ancha vía de las Américas. El génio emprendedor de sus hijos disputa á Portugal sus más nombrados productos, esparce su negra sangre por todo el mundo antiguo, y aún le quedan sobrantes para alimentar y dar vida á una industria de imitacion, establecida en la vecina Francia, como si tan segura de su fuerza y de su vida, arrojara las armas al contrario y se lanzara á la arena con la sola espléndida hermosura de su pujante naturaleza.

Y allá, en el Norte, otra fuente de produccion, colocada por Dios para salvacion de la misma Francia, cuyos vidueños, si en parte tienen sangre débil y perfumada, que son la delicia del lujo, poseen en cambio otra buena parte que necesitan más fuerte y poderosa sávia, que abunda en Aragon, Zamora y Toro, Logroño y Navarra, colocadas allí para completarse mútuamente; para acaparar un dia, puestas de acuerdo, todo el comercio del mundo.

Para que nada le falte, la Rioja enseña que, elaborando con esmero, puede en su dia disputar al Bordelés sus ricos caldos; y el centro, ocupándose de surtir el consumo de nuestras capitales, tiene aún sobrantes enormes, para ayudar á Jeréz y para lanzarse ademas por sí sólo á probar fortuna en los mercados europeos.

El dia que nuestros productos se perfeccionen, que nuestras industrias se armonicen, que las auxiliares se completen, España será, con razon, *la primera bodega del mundo*.

Mas, para llegar á este resultado, es indispensable que las lecciones de la presente Exposicion no pasen desapercibidas; es preciso que nuestros productores aprendan la verdad, de quien tiene autoridad bastante para decírsela, y se dediquen al trabajo con la voluntad firme y decidida de la enmienda. La Memoria del ilustrado profesor que estuvo al frente del Laboratorio, marcará los principales defectos y errores de nuestra industria vinícola, bajo el punto de vista científico; á mí no me incumbe indicarlos más que bajo el punto de vista comercial; y, áun esto, he de hacerlo por necesidad, rápidamente.

El defecto principal que acusa nuestra produccion en general, en sus primeras elaboraciones, es la falta de limpieza en la recoleccion, en la elaboracion y en la conservacion de los caldos. Nunca se persuadirán bastante nuestros productores de cuánta trascendencia tiene esta operacion para las futuras trasformaciones, y cuánto influye en la salida para los mercados extranjeros y en los precios que en los mismos han de alcanzar.

El resábio que adquieren en la infancia los vinos no llega á disfrazarse siquiera, y el alambique es el que únicamente da ra-

zon de tales errores, con una depreciacion enorme; pues ni áun los alcohóles alcanzan una calidad apreciable, si desde su orígen no vienen con la limpieza de gusto necesaria para aplicarlos á las necesidades de la industria.

Provincias hay, preciso es declararlo, que se esfuerzan en producir, aunque limitando la produccion á una parte de su propio consumo, en condiciones tan fatales, que la Seccion tiene que condenar ese esfuerzo como perjudicial, y áun como una pérdida de tiempo y de dinero. En los dictámenes parciales he tenido el honor de hacerlo observar á V. E., debiendo tan sólo añadir que fuera preferible emplearan el importe de esta desdichada produccion en la compra de un producto más sano de otras provincias más afortunadas por la naturaleza, con lo cual vendrian á aumentar las fuentes de consumo, uno de los puntos de vista más importantes de nuestra industria vinícola. La vecina Francia debe sin disputa su completo desarrollo á la importancia inmensa de su consumo interior, que se acrecienta de dia en dia, á medida que crece el bienestar de sus clases trabajadoras.

Problema es este, Excmo. Sr., que me permito señalar al elevado criterio de V. E.

El segundo punto de vista que el Jurado debe recomendar á nuestros productores, es la consideracion de las condiciones del mercado que debe consumir nuestros caldos.

Cansados estamos de verlos fatigarse en inauditos esfuerzos, buscando salida á sus productos en las plazas extranjeras de mayor consumo, y estrellarse siempre ante la resistencia de los compradores. Y es que se empeñan, torpemente, en querer que les *compren lo que producen,* en vez *de producir lo que les comprarian.*

La Exposicion universal de 1878 facilitará mucho el camino á esta solucion interesantísima; pues, acudiendo á ella de la manera inteligente que habia facilitado la que acabamos de realizar, el conocimiento de nuevos productos debidamente elaborados, abrirá nuevas corrientes de consumo, y el ejemplo de los productos solicitados servirá de pauta á los demas, para trazarles la regla. La provincia de Logroño, que me complazco en señalar á V. E. como una de las que más se han distinguido en el camino del progreso, y á la cual está reservado un brillante porvenir en sus relaciones con el comercio de la vecina Francia, atestigua de una manera evidente toda la realidad de mi aserto.

Tres son las grandes corrientes que se ofrecen á nuestra produccion vinícola, y que someramente he indicado ya en mis consideraciones anteriores. América, que tiende á emanciparse por su propia produccion; Inglaterra, que es nuestro más importante centro de consumo, y Francia, cuya industria vinícola tiene tal hermandad con la nuestra, que puede asegurarse sin temor, que ambas recíprocamente se completan.

De América debemos procurar sacar todo el partido posible, mientras llega ese dia temible para nuestro comercio, y para el cual debemos estar prevenidos.

La perfeccion de nuestros caldos y su baratura, son los únicos medios que debemos emplear para sostenernos en aquellas regiones, que abordamos por las facilidades que el mar ofrece, mientras que ellos luchan con los medios de trasporte del interior, costosísimos, porque atraviesa regiones de poblacion poco densa.

Pero, si un dia puede menguar nuestro comercio en la region meridional, nos quedará siempre el consumo de nuestras Antillas, y un mercado posible para lo porvenir en la América del Norte, si logramos establecer un dia relaciones directas y ser considerados en sus Aduanas como los demas paises exportadores. Los Estados-Unidos se esfuerzan en producir vinos para su consumo, y, por el exámen que hemos hecho de ellos, nos hemos persuadido de que nunca alcanzarán á obtener calidades superiores, y de que un dia podemos aspirar á tener allí un centro que se parezca al de Inglaterra. La falta de relaciones directas, hace hoy que el comercio de tan importante artículo se haga por conducto de Inglaterra, y las sofisticaciones de Lóndres y Hamburgo mantienen nuestros vinos de Jeréz en una depreciacion constante, que deberíamos esforzarnos en hacer desaparecer á todo trance. Lo mismo digo con respecto al Canadá, al cual podremos un dia abordar fácilmente por la mediacion de la Francia.

Inglaterra merece que la consideremos con gran detenimiento. Nuestros vinos de Jeréz han obtenido, desde larga fecha, una preferencia extraordinaria en aquel mercado, que ha dado por resultado una tendencia á extender su consumo, produciendo cada dia nuevos tipos de bajo precio, de los cuales ha nacido un descrédito que tenemos marcadísimo interes en evitar. No debe olvidar la region meridional de España, que un dia la provincia de Tarragona disfrutó de una gran privanza en aquel importante centro de consumo, y que la perdió por iguales causas.

Es de notar con gran atencion, la diferencia de valor que en aquel mercado alcanzan hoy los vinos franceses, en su cifra media, sobre los nuestros; pues mientras éstos no llegan más que á 6,43 chelines por galon, aquellos suben hasta 10,43 chelines, lo que únicamente se explica por la mayor perfeccion en la elaboracion de sus caldos, y el estudio en mantener el consumo de la plaza, sin descender á rebajar la calidad del producto.

La destilacion practicada por los Laboratorios de ensayo de las aduanas, despues de la Exposicion de Albert-Hall en 1874, demostró que nuestros vinos naturales, bien elaborados, resisten las condiciones del clima de Inglaterra, y áun del trasporte por mar, á 26° Sykes, de lo cual pude convencerme en aquella época, examinando ejemplares expuestos, entre ellos algunos de Requena y la Rioja, que llevan gran ventaja á muchos de los que se consumen allí con la denominacion de *clarets*, y se venden al por menor á 3 y 3 $^1/_2$ chelines botella. Sabiendo que nuestros vinos naturales, bien elaborados, pueden resistir 26° Sykes, que corresponden á un 14 por 100 de alcohól, nuestra industria tiene una base fija de que partir; y si el éxito no corona sus esfuerzos, será porque no quiere tomarse la pena de estudiar tan importante mercado.

Tomando por tipo las provincias de Logroño y Navarra, los trabajos del Laboratorio han demostrado la verdad de mi anterior aserto, por lo que se refiere á los vinos tintos; y si un dia podemos obtener de Inglaterra que eleve su tipo mínimo de 26° á 30° Sykes, todas las provincias productoras podrán introducir sus vinos naturales, sin reforzar, en aquella plaza, abriéndonos para los vinos tintos un nuevo y provechoso mercado, que antes de breves años ha de adquirir tanta importancia como el que de largo tiempo disfrutan los vinos de Jeréz, que constituyen uno de los primeros elementos de nuestra riqueza.

Por último, el conocimiento del gusto dominante en las clases consumidoras acabará de suministrar á nuestros productores las reglas seguras para emprender una marcha decisiva, y lograr dominar aquel mercado, en el cual la industria vinícola española debe tener siempre fijas sus aspiraciones.

Los señores ingleses no gustan más que de vinos secos, y la única excepcion que se hace es en favor del Oporto, que escasamente puede comprenderse en la categoría de abocado. Cuatro son los tipos que se destacan: el Jeréz, el Oporto, el Claret y el Champagne, y todos los vinos que no se aproximan á ellos ó puedan servir de base para la elaboracion de éstos, tienen difícil

colocacion de grandes cantidades en el mercado inglés. Ademas, la existencia en los docks de considerables reservas del caldo, hace que, para una colocacion ventajosa, sea indispensable que los remitentes se vean obligados á guardarlos en depósito, si quieren obtener beneficio, y esta es la inmensa ventaja y la clave de la presion que ejercen los exportadores sobre los productores.

A pesar de ello, y áun manteniendo las actuales tarifas, mientras haya cada dia más esmero en la elaboracion de nuestros vinos de Jeréz, y el lucro no sea estímulo de sofisticaciones que nos desacrediten, es evidente que el consumo de tan rico néctar, en Inglaterra, irá en aumento todos los dias, ya que está en relacion directa con las facilidades del mismo y el aumento progresivo de la riqueza de aquella nacion.

Pero hay una clase en Inglaterra que no consume vino, que se siente inclinada á consumirlo, pero que sólo puede adquirirlo siendo barato, y que difiere esencialmente en gusto de su antagonista, tal vez por esta misma razon fisiológica, resultado de un estado social tan opuesto y en tan extremos puntos colocado. Me refiero á la clase obrera, que consume grandes cantidades de *brandy*, orígen de la embriaguez y de una inmoralidad que ha llamado con justicia la atencion de su Gobierno, y que, bajo el punto de vista de la higiene, ha sido hace mucho tiempo condenado, por los funestos resultados que de él se originan.

El comercio, que busca siempre nuevas corrientes de consumo, ha resuelto el problema, estableciendo un número de casas, en las cuales se vende el vino al *Shop*, por el mismo precio que en las demas se vende una copa de *brandy*, y el tipo es conocido en la plaza con el nombre de *Tarragona-wine*: es tinto abocado, y en la imaginacion del obrero inglés representa al gusto el *porter*, en condiciones higiénicas bien distintas de las del alcohól, que le envenena y abrasa sus entrañas.

¡Qué rica mina para nuestra produccion, el dia que el Gobierno, por su parte, y los productores, venzan las dificultades que se oponen al completo desarrollo de esa nueva corriente comercial, que, áun en el estado actual, se abre lentamente su camino!

Pasemos á considerar ahora nuestras relaciones con la nacion vecina.

He dicho ya que nuestra industria vinícola y la suya se completan. Francia produce sus incomparables vinos de pasto, en los cuales no tendrá nunca rival, y nosotros nuestros vinos licorosos, de los que, los de los demas países no serán nunca más que un pálido reflejo, aunque posean ejemplares especiales de primer órden. Francia debe aquellos á una seleccion esmerada, practicada desde hace siglos en sus vidueños y en sus cosechas, y á cuidados tan inteligentes en el comercio, que difícilmente podremos nunca alcanzar; y nosotros debemos los nuestros á la naturaleza, que es la dispensadora de los más grandes y preciados tesoros de la tierra.

Pero Francia produce, por término medio, 25 ó 30 millones de hectólitros de vino, que tienen necesidad de ser quemados ó mezclados con otros, para que tengan condiciones comerciales; y nosotros tenemos lo que les hace falta para el complemento de su industria. Navarra y Logroño, situadas al Sur del Bordelés y con comunicacion fácil y directa, suministran la masa de caldo necesaria para sus *coupages*, los años de cosechas inferiores, y áun para dar á sus vinos de bajo precio una calidad que los haga estimables en sus propios mercados y en los extranjeros. Aragon les ofrece una masa poderosa, que explotan hace mucho tiempo, para suplir sus vinos del Rosellon, que la *filoxera* ha destruido por completo; para sus *coupages* de la gran masa de *petits vins*, que se produce fuera de sus regiones privilegiadas; y el centro de España ha de suministrarles, con el tiempo, vinos blancos exquisitos, que les den los medios de aumentar la fabricacion de alcohóles, industria que ha llegado á ser en aquel país de tanta importancia como la del vino, y de la cual ejercen el monopolio en los mercados del mundo. Tengo el convencimiento de que España es el país que mejores condiciones reune para la fabricacion de *cognac* y *brandy*, ó que, á lo ménos, puede suministrar á la industria francesa, con mayor ventaja y calidad, la primera materia, que ha de llegar un dia no pueda encontrar, en cantidad suficiente, en su propia casa.

Es de notar que el consumo interior de aquella poblacion laboriosa aumenta todos los dias, y que Francia se ve limitada hoy á una exportacion anual de dos millones de hectólitros, que verá disminuir todos los dias, si nosotros, directa ó indirectamente, no acudimos á acrecentarla con la fuerza poderosa de nuestra produccion, que no ha llegado todavía á la mitad de su desarrollo, mientras que la suya no puede sobrepujar ya la cifra que hoy alcanza.

Otra cuestion importantísima para la industria vinícola francesa, y objeto hoy de estudio y discusion, es la de la adicion de azúcar ó alcohól á los mostos, en el momento de la elaboracion de sus vinos.

Una de las grandes dificultades con que tropieza, es la excesiva acidez de los mostos, en los años en que la uva no ha podido adquirir la madurez suficiente. Aun á los mismos grandes *crus*, especialmente los de Borgoña, adicionan, en poca ó en mucha cantidad, azúcar ó alcohól, lo que ha hecho disminuir un tanto su calidad. El eminente químico Boussingault, al ocuparse con profundidad de este asunto, demuestra que el solo medio de disminuir la acidez, sin introducir sustancias *sápidas*, es una adicion de agua y la consiguiente de azúcar, para que la cantidad de alcohól no se encuentre rebajada en perjuicio de las condiciones indispensables al vino. Pero dificulta esta operacion el precio elevado del azúcar de refinería; y manifiesta que, si fuera posible procurarse mosto de uva, concentrado en estado de jarabe, y cuyo precio no fuese superior al del jarabe de fécula, la desacidificacion de los vinos llegaria á ser una operacion tan provechosa como leal. He aquí una industria por crear en nuestras regiones cálidas, ó á lo ménos destinada á adquirir mayor desarrollo, si nuestras relaciones con la vecina Francia llegan á ser lo que deben, y que, á la par que la materia sacarina, destinada á aumentar la fuerza alcohólica, aportaria á la industria las demas sustancias esenciales de la constitucion del vino.

Nuestro principal objeto, pues, bajo el punto de vista de las relaciones entre España y Francia, deberá dirigirse á obtener para nuestros caldos las mismas ventajas de que ha venido disfrutando Italia, y áun, si es posible, el que se levante toda barrera á la introduccion recíproca de los vinos, con lo cual posiblemente sufririan perjuicio algunos de nuestros industriales, como por ejemplo, los que se dedican á la fabricacion de vinos espumosos y vinos ácidos ó de baja graduacion; pero la produccion en general reportaria un inmenso beneficio.

No hay que temer la invasion de vinos franceses en nuestro país. A más de las consideraciones anteriores sobre consumo interior, que imposibilitarian el envio de caldos de bajo precio, y de que tiene más cuenta al comercio francés trasportar vinos de base al centro de produccion, que vinos ligeros para establecer sus manipulaciones en nuestra propia casa, por lo que se refiere á vinos de precio, hemos de convenir en que el consumo de sus vinos en nuestro país aumentaria lentamente. España es un pueblo sóbrio por excelencia, y nuestra fortuna es escasa para que podamos entregarnos á los goces y áun á las exageraciones del lujo.

En el cambio de relaciones, la ventaja estará de nuestra parte, favoreciendo siempre al propio tiempo las condiciones del co-

mercio francés, cuyo complemento no puede ir á buscarlo en otra parte más que en la exuberante produccion de nuestro suelo.

Más vastas ramificaciones tiene de dia en dia nuestra exportacion, que comienza á abrirse camino por todo el Norte de Europa.

Han de ser objeto de un largo y detenido estudio las condiciones comerciales y de consumo de aquellas regiones, que pueden llegar á ser un grandísimo recurso para nuestra industria vinícola; estudio que creo de necesidad urgente, y que sólo conseguiria realizarse por la voluntad de nuestros centros oficiales.

La apertura del Istmo de Suez ha facilitado nuestras relaciones con Filipinas, que un dia podrá ser un mercado tan provechoso como el de la isla de Cuba, si se atiende á su desarrollo, y como consecuencia aumenta su poblacion y su riqueza; y la India, que hoy surte el comercio inglés, podríamos sin duda aspirar á surtirla directamente. Es uno de los centros consumidores más importantes de la exportacion inglesa.

No terminaré estas breves observaciones sin indicar á V. E., la necesidad imperiosa de recomendar á nuestros productores y á nuestro comercio, la precision de mantener siempre los mismos tipos, y la seriedad en corresponder con exactitud á la igualdad del género de la demanda. Ha sido causa de nuestro descrédito en los mercados extranjeros, la diferencia en los envíos, abuso incalificable en el cual el afan del lucro ha sido siempre causa de ruina.

Réstame ahora sólo indicar someramente, el temor que podemos abrigar con respecto á los países de produccion similar á la nuestra: me refiero á Portugal y á Italia.

La industria vinícola portuguesa, en general, está en un estado lamentable, y sólo mantiene verdaderas relaciones comerciales por medio de sus dos grandes centros de Madera y Oporto. El *oidium* destruyó la mayor parte de los viñedos de aquella un tiempo afortunada isla, que tardará todavía en levantarse de su postracion, y en volver á producir aquellos tipos maravillosos, de los cuales sólo restan exiguas cantidades en algunas privilegiadas bodegas.

Oporto no produce la cantidad suficiente para el solo consumo de Inglaterra, dando lugar á que otros países, con más ó ménos éxito, con más ó ménos lealtad, imiten sus tipos y vengan á suplir el exceso de la demanda.

Italia puede ser un dia una amenaza mayor para nuestra produccion; pero tiene que introducir en su viticultura una completa reforma.

Es cierto que sus costas tienen gran semejanza con las nuestras, y que algunos de sus tipos revelan lo que podrian llegar á ser, si con esmero é inteligencia se cultivaran; pero Italia, por confesion de sus hombres más inteligentes, tomó hace tiempo muy equivocado camino.

Se dió á estudiar la vinificacion francesa y alemana, sustituyó sus vidueños por los de los grandes *crus* del Bordelés y de Borgoña, y llenó la Puglia, la Calabria y la Silicia, donde vejeta el naranjo y el sol abrasa, del *Cabernet*, el *Pineau* y el *Sirah*, que necesitan un clima más frio para que puedan desarrollar todas las condiciones que en su propio país los hacen tan estimables. Su pertinacia en imitar los vinos franceses y los que se producen en las orillas del Rhin y del Danubio, ha sido causa de su atraso relativo, y de que, por mucho tiempo, la produccion italiana no pueda ser una amenaza séria para nuestro comercio, en el cual, si perseveramos con constancia y con inteligencia, llevaremos siempre la delantera.

Una nueva produccion, que se presenta con carácter importante, ha venido á llamar poderosamente la atencion de la Seccion 1.ª del Jurado. Me refiero á la fabricacion de vinos de frutas diversas, entre las cuales sobresale, por su perfeccion, el vino de naranja, que no vacilo en asegurar ha de obtener gran favor en los mercados extranjeros, aunque con aplicaciones diversas que el que produce la vid, reina sin rival y nunca destronada.

La fabricacion de cervezas ha adquirido tambien gran desarrollo en España, y se nota en ella un laudable perfeccionamiento.

La industria de los alcohóles es la que arrastra una vida lánguida, con raras excepciones, cuando, á mi juicio, está llamada á tener una importancia de primer órden. Debido en gran parte á la fácil introduccion de los alcohóles de industria, consentida por nuestros aranceles, tal vez no le llegará su hora hasta que su hermana mayor, la industria vinícola, alcance su completo desarrollo y perfeccion, apareciendo hoy extremadamente descuidada.

La fabricacion del *Cognac* mereceria de parte de nuestros industriales un estudio perseverante, como uno de los brazos más importantes de la destilacion; y los ejemplares de alcohóles de alta graduacion que ha expuesto la region meridional, indican con cuán poderosos elementos contamos para levantarnos á gran altura.

La fabricacion de licores revela tambien un lamentable atraso, debido en gran parte al afan de producir barato, y á la diversidad de productos que cada fabricante se empeña en producir. Y, sin embargo, la perfeccion con que elaboramos nuestros anisados y algunos ejemplares de ratafías y licores que tienen por base, como fundente, nuestras más estimadas plantas aromáticas, son una demostracion evidente de lo que podemos alcanzar en la licorería, con una aplicacion inteligente.

La industria de vinagres, puede decirse que es naciente en España. Con grandes elementos, ha quedado hasta la fecha reducida á nuestro propio consumo, y hoy parece despertar de su apatía, produciéndose ejemplares notabilísimos, que ciertamente no pueden encontrarse en el comercio del mundo.

He aquí las consideraciones generales que he creido oportuno recomendar al estudio de V. E., para que, con más elevado criterio, pueda proponer su aplicacion, y el Gobierno buscar por su parte los medios de contribuir á los fines que fueron objeto de la Exposicion nacional vinícola, tan felizmente y con tan completo éxito realizada.

Réstame únicamente indicar someramente á V. E. los medios que, en mi concepto, debe emplear el Gobierno de S. M., para que su accion sea verdaderamente fructuosa en lo porvenir.

El trabajo más importante que está llamada á realizar la superior é ilustrada iniciativa del Ministerio de Fomento, es el estudio de la vid en las diversas regiones de nuestro territorio. El exámen detenido de sus condiciones, su existencia y desarrollo; el más detenido aún, de los mostos que producen, facilitaria una mejora grandiosísima de la cantidad y la calidad de produccion, aumentando por consiguiente el valor intrínseco de la misma. Cuando Francia se anexionó la Saboya, el Gobierno envió una comision de estudio en las condiciones que indico; y el resultado fué averiguar que, de las tres variedades de cepa que se cultivaban en aquella region, una era detestable y constituia la causa primordial de la depreciacion de sus mostos. La supresion inteligente de aquella variedad en el cultivo, por medio del arranque ó del ingerto, dió por resultado la produccion actual, que, si no posee condiciones estimables por su finura, dadas las condiciones de aquel suelo y de aquel clima, tiene las suficientes, al ménos, para la conservacion del caldo y las de hacerlo á propósito para el consumo.

El estudio podria combinarse, en las comarcas más atrasadas, con la enseñanza práctica en la época de la cosecha, que tan provechosos resultados dió en la nacion vecina, á la cual no debemos dejar de considerar como la maestra, en cuanto á la industria vinícola se refiere. El envio de profesores especiales, bajo cuya direccion se realizara la cosecha en las fincas de propietarios, que ciertamente se prestarian á coadyuvar á tan señalado servicio, seria uno de los medios más fáciles y más provechosos de contribuir al adelanto de la primera de nuestras industrias, ya que es ella la que contribuye con el factor más importante á la cifra de nuestras exportaciones.

Si el plan general se combinaba con la creacion de una Escuela experimental y la de algunas estaciones agronómicas, necesidad sentida ya por el Ministerio de Fomento, en las cuales económicamente se realizara el ensayo de los mostos, y áun de los vinos, para que nuestros vinicultores no caminaran á ciegas en una industria en la cual la inteligencia ha de estar necesariamente concentrada, y sólo alcanza á la generalidad una práctica racional, de la que aquella traza el camino, habríamos logrado entrar en una era verdaderamente de progreso, y añadido á la gloriosa corona de España, un floron más rico que el de sus pasadas glorias heróicas, y cicatrizado algunas de las heridas que el hervor de las pasiones políticas ó ambiciones desmedidas, abrieron en el fatigado cuerpo de la madre patria.

Sirvan estas breves consideraciones de complemento al estudio por mí realizado, de cada una de las provincias productoras, sucintamente expuesto en los anteriores dictámenes, y al que arrojen los trabajos del Laboratorio creado por el celo inteligente del Jurado, bajo mi presidencia, de cuyas conclusiones dará cuenta el ilustrado profesor encargado de la direccion y realizacion de los mismos, en su interesante Memoria.

Dígnese V. E. acoger ésta y aquéllas con benevolencia.

Dios guarde á V. E. muchos años.—Madrid 1.° de Setiembre de 1877.—*Alberto de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

MEMORIA

PRESENTADA POR EL JEFE DEL LABORATORIO.

INTRODUCCION.

Excmo. Sr.: Tengo el honor de remitir adjuntas á V. E. cuarenta y ocho hojas que contienen los resultados de los trabajos hechos en este Laboratorio, con dos mil nuevecientos cuarenta y cinco vinos que á él se han remitido; estudio que ha durado, en su parte material, en el Laboratorio, desde el 7 de Julio de 1877, hasta el 31 de Marzo de 1878, empleándose despues el tiempo trascurrido desde esta fecha, hasta hoy 10 de Noviembre de este año, en la ordenacion de estos datos y en el desarrollo de la presente Memoria.

Ruda ha sido la campaña; largo el tiempo empleado en ella, y voluminoso el resultado que tengo la honra de presentar; pero, á pesar de todo eso, éste, Excmo. Sr., no es el cuadro œnológico de España; no es más que un sencillo boceto, un simple anteproyecto, que da á conocer lo que podrá hacerse el dia en que la Escuela general de Agricultura de la Florida lo emprenda por su cuenta, tomando las debidas precauciones y empleando la calma y los recursos que para tales trabajos se necesitan. Luminosísimos son los datos que arrojan los cuadros en donde están expuestos estos trabajos; es indudable que España adquiere con ellos una riqueza que le envidiarán otras naciones y que se apresurarán á adquirir, emprendiendo estudios análogos al que ahora se ha iniciado, y que es de desear continúe permanentemente y con la actividad debida. Pero, á pesar de la gran importancia del trabajo, á pesar de los datos que arroja, es preciso confesar que no expresa las verdaderas condiciones de muchos de los vinos del país, tanto naturales como comerciales; que sólo hace conocer las propiedades de los de una parte de las provincias españolas y..... ¿por qué no decirlo? hay en él errores, si no de consideracion, bastante graves, imposibles de evitar en obra de tamaña importancia, que se indicarán en el curso de esta Memoria, así como las causas que los han originado. Para apreciar todo esto, es necesario fijar el objeto que se propuso el Laboratorio al hacer este trabajo, los elementos con que ha contado, y discutir los resultados obtenidos; esto es lo que voy á hacer, y al hacerlo, espero que V. E. me permitirá decir dos palabras acerca de mi humilde persona.

Apenas apareció en la *Gaceta* el Decreto que creaba la Junta de la Exposicion Vinícola española de 1877, me dirigí por escrito á los Vocales Ilmo. Sr. D. Braulio Anton Ramirez, Excmo. Sr. D. Alberto de Quintana y Excmo. Sr. D. Ramon Torres Muñoz de Luna, á quienes debia favores anteriores, manifestándoles que, suponiendo que el personal facultativo del Laboratorio se compondria de superior y subalterno, les suplicaba me concediesen una plaza entre los individuos de este último grupo, alegando como méritos haber impreso más de quinientos análisis de vinos de las provincias catalanas, y tener hecho, aunque no publicado, el mapa œnológico de la provincia de Barcelona, con el análisis de dos vinos por cada pueblo.

A mi llegada á Madrid, en virtud de Real licencia, para terminar el estudio del aprovechamiento de las aguas que discurren por las alcantarillas de esta capital, me presenté en el local de la Exposicion al Sr. Torres Muñoz de Luna, quien me manifestó su sentimiento por no poder atender á mis ruegos, á causa de estar provistas ya las seis plazas de Ayudantes que se habian creado.

Habiendo tenido la inmerecida honra de ser nombrado Jurado por la provincia de Barcelona, me agregué, como era consiguiente, á la Seccion del Laboratorio, juntamente con el citado Excmo. Sr. D. Ramon Torres Muñoz de Luna, el Ilmo. Sr. D. Constantino Saez Montoya, y los Sres. D. Luis María Utor y D. Cárlos Cortezo y Prieto.

El local del Laboratorio estaba dispuesto para el objeto á que se destinaba, con arreglo á las indicaciones del Excmo. Señor D. Ramon Torres Muñoz de Luna, quien habia cuidado tambien de pedir los aparatos necesarios.

Empezaron los trabajos el 7 de Julio y continuaron todo este mes y la primera quincena de Agosto; el dia 18, estando ausentes de Madrid los Sres. Torres Muñoz de Luna, y Saez, por motivos de salud, y el Sr. Utor por asuntos de su fábrica, fuí llamado por el Excmo. Sr. D. José de Cárdenas, Director general de Agricultura, quien, en presencia de otros varios señores allí reunidos, me manifestó que recibia los partes semanales del trabajo que se hacia en el Laboratorio, que yo le enviaba en calidad de Secretario de la Comision del mismo; y que veia, que si el trabajo se habia de continuar en la forma en que se hacia hasta entonces, iba á ser interminable: por consiguiente, que era necesario tomar todo el personal que hiciese falta, y sobre todo, que se pusiese al frente del Laboratorio una persona con verdadera responsabilidad, para hacer un cierto número de análisis semanales. Manifesté la imposibilidad en que me encontraba de adoptar resolucion alguna, por ser el último de todos los Vocales, estar ausentes los señores Jurados antes citados, y sumamente ocupado, en aquel momento, el Sr. Cortezo en su cargo de Director del Hospital de la Princesa; tanto, que hacia tres dias que habia mandado recado al Laboratorio excusando su asistencia: el Excelentísimo Sr. Director general de Agricultura me contestó, que dentro de cuarenta y ocho horas salia de Madrid, y que si en ese plazo yo no habia resuelto el problema de que se analizasen 500 vinos al mes, se veria en la sensible necesidad de hacer que se pusiese en la *Gaceta* una Real órden cerrando el Laboratorio de la Exposicion Vinícola; lo cual no sería muy lisongero para el personal facultativo del Jurado. Asustado yo, por un lado, ante la amenaza del Excmo. Sr. Director general de Agricultura, y compelido por otro por el Ilmo. Sr. D. Pablo Gonzalez de la Peña (persona á quien debo muchas atenciones) y Presidente accidental del Jurado en aquella fecha, cerré los ojos y cargué con la responsabilidad de dirigir los estudios hechos en el Laboratorio, reconociendo mis pocos conocimientos para ello; pero contando con mi fé y constancia en el trabajo, al par que lamentando la falta de concurso de los otros dignísimos Vocales, cualquiera de los cuales hubiera podido desempeñar este cometido mejor que yo.

Hay, pues, dos períodos en los trabajos del Laboratorio: el primero, el que corresponde á los dias comprendidos desde el 7 de Julio hasta el 25 de Agosto, en que se me comunicó verbalmente la Real órden nombrándome Jefe del Laboratorio: los trabajos que se hicieron en este período fueron ejecutados por acuerdo de la Comision; el segundo, desde dicha fecha hasta la conclusion, durante cuyo tiempo los trabajos se han hecho segun he tenido por conveniente disponerlos.

Durante el primer período, en cuya primera mitad de tiempo trabajaba la Seccion de *cata*, el Laboratorio funcionaba como cuerpo consultivo (así es que á él se remitieron los vinos del Sr. Marqués de Cabra, para ver si estaban ó no clarificados con negro animal; los de D. Leon Padierna de Villapadierna, para ver si contenian frambuesa, etc.), sin dejar por eso su carácter investigador, que tenia por objeto determinar la cantidad de alcohól, de ácido y de glucosa, así como averiguar si la materia colorante del vino era ó no pura; todo con arreglo á lo acordado por el Jurado en pleno. De esta manera se remitieron á la Comisaría los trabajos relativos á las provincias de Gerona, con la firma de los Sres. Quintana, Utor, Saez y el infrascrito: de las Baleares con la firma de los Sres. Quintana, Utor y el infrascrito: las de Almería y Lérida con la firma de los Sres. Quintana, Cortezo y el infrascrito, y las de Jaen y Sevilla con las del Sr. Cortezo y la mia, por haberse ausentado ya de Madrid todos los demas señores, estando pendientes de entrega la de Málaga y Almería.

En la entrevista que tuve con el Excmo. Sr. Director de Agricultura, una vez aceptado el cargo de Jefe del Laboratorio, le manifesté que, prescindiendo de las provincias cuyos vinos estaban ya analizados, y en los cuales se ampliaria el estudio con las nuevas botellas que se pudiesen recoger en el depósito de la Escuela general de Agricultura de la Florida, creia que en aquellas, cuyos vinos no se habian analizado aún, debia cambiarse el sistema: que, en vez de ser el Laboratorio un agente investigador, un alguacil que fuese á buscar lo malo que contuviesen los vinos, y á investigar únicamente la riqueza alcohólica para resolver el problema de los tratados internacionales, que eran los dos objetos principales para que habia sido creado, debia abandonar el primer aspecto; y conservando el segundo, dedicarse á estudiar á fondo, hasta donde el tiempo, el dinero y la inteligencia del personal facultativo lo permitieran, la verdadera riqueza vinícola española: expuse á los Ilmos. Sres. Director general, Comisario y Presidente accidental del Jurado, en globo todo, lo que voy á detallar despues, y el primero me autorizó para que lo pusiese en planta. Así lo he hecho.

La utilidad que, en mi concepto, saca el país de las Exposiciones, es, por regla general, y prescindiendo de ciertos casos particulares, una utilidad práctica, más bien que una utilidad teórica: pues bien, formando parte de la Exposicion el Laboratorio, la utilidad que reporte al país debe ser más bien práctica que teórica; y así lo comprendió el Jurado, al limitarse en todas sus consultas á preguntar si en el vino remitido existía tal ó cual cosa, no ocurriéndosele nunca consultarle acerca de la buena ó mala calidad del caldo. El deseo de que preste esa misma utilidad práctica, se ve confirmado en los dos únicos encargos que se le hacen; que son: fijar la riqueza alcohólica de los vinos españoles, é investigar si los que han venido á la Exposicion tienen ó no materia colorante añadida á la suya propia.

Yo comprendo perfectamente que el Gobierno de S. M., en primer lugar, y el Jurado en pleno en segundo, hayan designado única y exclusivamente al Laboratorio estas dos atenciones perentorias que habia de llenar, puesto que el primero necesitaba el dato de la riqueza alcohólica para celebrar tratados internacionales, y el segundo, compuesto en su mayor parte de propietarios vinícolas, estaba preocupado ante las severas órdenes dadas por el Gobierno francés acerca de la admision de los vinos españoles, á causa de las remesas hechas, por cuatro comerciantes de mala fé, de vinos que contenian fuchsina. Pero el que el Gobierno, ni el Jurado, no hiciesen más que estas dos indicaciones como objeto de utilidad práctica, no quiere decir que no haya otras, y dado caso que las haya, que no pudieran estudiarse. Mas aún, cabe en ese mismo estudio de la materia colorante otro trabajo de utilidad práctica, distinto que el de averiguar si el vino está ó no adulterado con materias colorantes extrañas: cual es, el de presentar ante los ojos de los comerciantes de todos los país extranjeros, los principios colorantes que tienen los vinos de cada comarca,

para que así puedan saber á dónde deben ir á buscar los que necesitan, ya para venderlos en tal estado, ya para mezclarlos con los de su país.

He dicho que, ademas de esos dos objetos de utilidad práctica, habia otros, y hay, en efecto, uno muy importante, cual es el estudio de las cenizas del vino.

Uno de los problemas que más se agitan hoy en el mundo agrícola, es el de los abonos para las tierras: tenemos en Madrid la acreditada casa de los Sres. Utor, Saez y compañía; en Barcelona, la de Andrés Estruch y compañía, y la denominada La Agricultora Catalana; las cuales pueden considerarse como fábricas de primer órden, á cuyo alrededor se agrupan otra porcion, nacientes aún en diferentes provincias de España. ¡Signo notable de adelanto de la Agricultura española! Tenemos, sobre todo, en la costa del Mediterráneo, la terrible lucha entablada entre el guano del Perú, que llega en el estado natural, y el guano Bell, que es el mismo, tratado por el ácido sulfúrico. Los fabricantes ó importadores de todos esos abonos sólo tratan de llenar una necesidad, cual es la de devolver á la tierra, en el estado de abono, lo que de ella ha salido en el estado de planta. ¿No se llenaria mejor esta necesidad, si se conociesen las sustancias minerales que cada vino ha sacado de la tierra; si, ademas, se supiese si todos los vinos de España sacaban de ella los mismos elementos, ó bien si los de comarcas distintas sacaban elementos diferentes? Hé aquí, pues, un problema de utilidad bien práctica, que yo deseaba estudiar en el Laboratorio de la Exposicion, y que empecé en el momento en que fuí nombrado Jefe de él.

He dicho antes que el Gobierno de S. M. habia mandado que se hiciese el estudio de la escala alcohólica; que el Jurado habia insistido en la investigacion de la materia colorante, y la Subcomision del Laboratorio habia añadido el dosado de los ácidos y de la glucosa; y ahora debo decir que el Comisario, Excmo. Sr. D. Emilio de los Santos, insistió mucho en que, á lo ménos por zonas más ó ménos extensas, se hiciese el estudio del extracto de los vinos: ignoro el objeto que S. E. se propondria al insistir sobre este punto; pero el hecho es que yo deseaba tambien que se hiciese, no por zonas, sino con todos los vinos; y si no lo he hecho más que con *mil cuarenta y cinco*, ha sido porque la presion de la Comision permanente del Jurado, para que terminase mis trabajos de Laboratorio, á fin de empezar la impresion del libro, me ha impedido hacer más.

Un doble objeto me guiaba, para desear obtener el extracto de todos los vinos.

En primer lugar, yo he trabajado mucho en vinos de Cataluña, segun es público y notorio; he estudiado atentamente todos los procedimientos publicados en el extranjero, para reconocer si un vino contiene ó no materia colorante añadida: todos son exactos para el caso en que los han estudiado sus autores; pero todos tienen el inconveniente de ser excesivamente lentos en su ejecucion, cosa muy digna de tenerse en cuenta en trabajos industriales y agrícolas. En virtud de esto, yo vengo desde hace más de diez años, estudiando las materias colorantes de los vinos en el extracto. Habiendo llegado á Madrid, ingresado en el Laboratorio de la Exposicion, y visto que el ayudante D. Vicente Vera y Lopez habia sido premiado por un procedimiento de su invencion para la investigacion de las materias colorantes, y que ese procedimiento se ponia en planta en el Laboratorio, para fallar acerca de la pureza ó impureza de los vinos, deseaba yo comprobar el método del extracto, con el método del Sr. Vera.

Queria, en segundo lugar, estudiar el extracto de los vinos por otra razon, que es la siguiente:

Ocurrió en el año de 1863 una cuestion entre el Excmo. Ayuntamiento de Barcelona y el gremio de taberneros de la misma ciudad (1) acerca de la interpretacion que debia darse al art. 300 de las Ordenanzas municipales, que copiado al pié de la letra, dice: «No se podrán vender vinos ágrios, viciados ni aguados.» Para dirimir la contienda, y á peticion del gremio de taberneros, se nombró una Comision, compuesta de dos representantes del Ayuntamiento, dos médicos, uno de ellos de Sanidad; un farmacéutico, el profesor de Química de la Facultad de Farmacia y el de la Escuela de Ingenieros industriales, que lo era el infrascrito. Esta Comision trabajó durante dos años, analizando cerca de 300 vinos recogidos gubernativamente en las mismas bodegas de los cosecheros y en las tabernas de Barcelona; y, si bien hubo avenencia en la manera de fijar el valor de las dos primeras palabras, no sucedió así en cuanto á la tercera (aguados).

Terminado el expediente, y disgustados, tanto el citado catedrático de la Facultad de Farmacia, como yo, de este resultado, nos propusimos investigar un medio de reconocer los vinos aguados.

Sabido es que, cuando un fabricante comete un fraude, no arrostra sus consecuencias por ganar una pequeña cantidad; y, refiriéndome al caso presente, lo diré con más claridad: cuando un tabernero de mala fé arrostra las consecuencias de añadir agua al vino, no lo hace para ponerle un cuartillo por arroba, sino que le echa arroba por arroba: pues bien, yo hacia todos los años que trajesen á mi Laboratorio particular de Barcelona (2), 30 ó 40 dias despues de hecha la vendimia, cuatro litros de vino de una bodega de confianza de cada una de las comarcas principales de Cataluña, cuyos vinos se venden en Barcelona conservando el nombre de la localidad, y determinaba la cantidad y calidad, el extracto por litro de estos vinos; compréndese fácilmente ahora, que, si habian añadido agua á un vino de una taberna de Barcelona (cosa que allí sólo sucede en las muy ínfimas), ó vinos de inferior calidad (que es lo que generalmente sucede), el extracto habia de resultar distinto en peso y en propiedades. Ahora bien: este estudio, que á mí me ha dado excelentes resultados para este caso particular, ¿no puede tener la misma importancia, siempre que se trate de comprobar la identidad de dos vinos, y en otros casos particulares?

De lo expuesto resulta, que, durante el primer período se dosó el alcohól, los ácidos, la glucosa, y se investigó si la materia colorante era natural ó artificial, empleando en cada caso el reactivo que se creia más idóneo para alcanzar pronto este resultado (por lo cual se nota en los cuadros una diferencia grande entre la marcha seguida en las provincias que se ha dicho antes fueron remitidas en este primer período, y las siguientes); y durante el segundo período se han dosado el alcohól, los ácidos, la glucosa, la materia colorante (presentando todas las reacciones para que cada uno pueda apreciar sus condiciones), el extracto y la composicion cualitativa de las cenizas.

He dicho antes que, á pesar de la gran importancia de este trabajo, á pesar de los datos que arroja, es preciso confesar que no

(1) Expediente instruido á instancias de varios taberneros, que piden aclaraciones en ciertos artículos de las Ordenanzas municipales, referentes á la venta de vinos.—Barcelona.—Establecimiento tipográfico de Ramirez y compañía, Pasaje de Escudellers, núm. 4.—1868.

(2) Protegido por el Instituto Agrícola Catalan de San Isidro.

hace conocer las verdaderas condiciones de muchos de los vinos del país, tanto naturales como comerciales: voy á probar este aserto.

Hace mucho tiempo que tengo formada la idea de que no se puede juzgar, en una Exposicion, un objeto aisladamente; porque, á no ser en las grandes fabricaciones, en las que todos los objetos elaborados resultan ya iguales, y por consiguiente los expositores sólo se esmeran en la colocacion y ornamentacion, en los demas casos es imposible exigir de aquellos que no hagan, para un acto tan importante como este, un objeto mejor elaborado que los de costumbre; á la manera en que, el dia en que recibimos un convidado en nuestra casa, procuramos decorarla mejor que de ordinario, y aumentar en la comida algun plato extraordinario: si esto sucede tratándose de los industriales, sucederá con mucho más motivo tratándose de los agricultores: éste escogerá las habas, aquel el trigo, el otro los tallos del cáñamo, y esto pasa lo mismo en España que en todas las partes del mundo; porque el deseo de que lo que uno tiene sea lo mejor, es inhereute á todos los individuos de la raza humana. Si, de los productos de la tierra en general, pasamos al vino en particular, estamos en el mismo caso: el gran productor presentará sus caldos tal como los tiene en su bodega, y se esmerará únicamente en la eleccion del envase, en el color y colocacion de la etiqueta y en otros detalles análogos; no con el objeto de mejorar la calidad de su producto, sino con el de aumentar su apariencia; pero el pequeño productor, ó sea el cultivador de la vid, el que produce *vino primera materia*, á cuyo grupo corresponde la mayoría de los expositores, no presenta sus productos en el estado en que los tiene; sino que, tomando una cuartilla ó media arroba del caldo, lo clarifica, lo filtra, etcétera, y en este estado lo expone. Y eso, si no ha pensado desde un principio en presentarse á la Exposicion y ha tomado una cantidad de uvas, que ha tratado por un procedimiento especial, con el objeto de hacer un vino mejor que el de sus convecinos. Si esto sucede para todas las Exposiciones, excuso decir lo que habrá sucedido en ésta, habiéndose anunciado préviamente la existencia del Laboratorio.

Público y notorio es que, lo mismo en España que en Portugal, el *Oporto segunda* se hace con baya de sauco: todos los tratados de fabricacion de vinos, portugueses é ingleses, lo dicen; en Tarragona, en Reus y en todo el litoral catalan, se fabrican millares de cargas de *Oporto segunda* con baya de sauco, y si no ¿para qué son esos cargamentos de cajas de este fruto que, desde la invasion del *oidium tuckeri*, llegan á los puertos de Barcelona y Tarragona? Pues bien: en el Laboratorio, solamente se han encontrado dos vinos, imitacion Oporto, que contengan baya de sauco: ¿por qué? La razon es óbvia: los fabricantes han tenido miedo de que el Laboratorio les denunciase como adulteradores de vinos, ocasionándoles el perjuicio que era consiguiente.

Pública y notoria es la existencia, en Barcelona, del depósito de œnolina artificial, que los Sres. D. Lecomte y F. Martin tienen establecido en la calle del Parque, núm. 3; público y notorio es que estos señores tienen muy acreditada su mercancía, que venden en cantidades bastante considerables, no á los taberneros, sino á los cosecheros del país, que la emplean de buena fé, bajo la garantía de la série de certificaciones de farmacéuticos franceses (que estos señores tiene impresas en su despacho á la vista del público) de que esta sustancia es inofensiva, á fin de que los productores que hayan de remitir sus vinos á Francia, no tengan inconveniente alguno en emplearla; pues bien, al Laboratorio sólo han venido cuatro vinos que la contengan en pequeña cantidad, y para eso (segun se dice en el lugar correspondiente) no tengo seguridad de que dos de ellos la contengan, porque estaban bastante averiados cuando se analizaron; ¿por qué no han venido más? por la razon expuesta anteriormente.

He aquí, pues, una primera causa de error en la apreciacion de los vinos comerciales.

Otra de las causas que contribuyen á que se desconozca la verdadera composicion de los vinos españoles, depende de las condiciones del local del Laboratorio; he dicho antes ya, que la idea que se tenia del Laboratorio, era la de que, en primer lugar, actuase como cuerpo consultivo, para aquellos casos en que la Seccion de *cata* dudase; y en segundo, que determinase la riqueza alcohólica: así es que, funcionando simultáneamente con la Seccion de *cata*, y dotado de seis ayudantes, podia terminar sus trabajos antes de la llegada de los fuertes calores del estío; la Junta, pues, se limitó á la construccion de un reducido local con paredes de lienzo, situado al Norte del edificio, con un pequeño subterráneo, capaz para doscientas botellas; mas el retraso que tuvo la apertura de la Exposicion, por causas de todos conocidas, ocasionó que el Laboratorio no empezase á funcionar hasta el 7 de Julio, segun se ha dicho ya; de manera que los vinos han pasado allí los fuertes calores del verano, sometidos á la influencia de la luz. Esto ha producido que unos, como los de Logroño, experimentasen una nueva fermentacion alcohólica; hasta tal punto, que, al destapar algunas botellas, se perdió la mitad del caldo; que otros, que tenian ménos cantidad de glucosa, se picasen ó avinagrasen; que otros, á su vez, experimentasen la fermentacion pútrida; y otros que dejasen precipitar la materia colorante, etc., los cuales serán señalados, con sus números de órden, en el curso de esta Memoria; y finalmente, que todos estuviesen en condiciones que probablemente no eran las que tendrian al salir de la bodega.

Otra causa de error hay que agregar á las anteriores, cual es, no una *sofisticacion*, sino una *mistificacion* inocente hecha por algunos propietarios, no con mala fé, sino obligados por las circunstancias; esta *mistificacion* se ha comprobado con dos ó tres ejemplares en cada una de las provincias de Madrid, Zaragoza y Logroño: el hecho ha sucedido de la manera siguiente: un propietario ofrece en un principio á la autoridad local presentarse á la Exposicion; pero se olvida de su oferta, vende su caldo, y cuando le recuerdan su promesa, no tiene más remedio que comprar un pellejo de vino al primer carretero que tiene ocasion (á fin de que sus convecinos no se enteren de que el vino que envia no es suyo) embotellarlo y remitirlo como suyo propio. En Zaragoza, la cosa fué más allá, pues fueron ocho ó diez propietarios los que, acosados por las circunstancias citadas, embotellaron el caldo contenido en un pellejo; tomó cada uno seis botellas y les puso las etiquetas de sus fincas; todo segun confesion verbal que hicieron al Excmo. Sr. D. Alberto Quintana, Vicepresidente del Jurado. Al encontrarse el Laboratorio con vinos que, segun las propiedades de la materia colorante y la composicion de sus cenizas, no armonizaban con los similares de la misma localidad, pidió explicaciones, y los interesados, convencidos, despues de una segunda carta, de que era inútil su negativa, confesaron la mistificacion que se habian visto obligados á hacer para complacer á la autoridad local; confiando empero en que, en atencion á que estos vinos no estaban adulterados ni sofistificados, no se les molestaria haciendo figurar sus nombres en esta Memoria. Así lo prometí y así lo cumplo. Es posible que haya otros casos iguales á estos que se acaban de citar.

No ha dejado de influir finalmente en el resultado de este estudio el continuo cambio del personal facultativo. Madrid no es un centro vinícola, como lo son Barcelona, Villanueva y Geltrú, Sitges, Zaragoza, Reus, Alicante, Monóvar, Málaga, Jerez, etc.; por consiguiente, no es de extrañar que aquí no se encuentren jóvenes dedicados á esta especialidad analítica. Fortuna ha sido el encontrar tres que lo hubiesen estado á estudios que tenian más ó ménos relacion con los vinos: el primero es D. Vicente Vera y

Lopez, ya citado, que se habia dedicado anteriormente al estudio de las materias colorantes: el segundo, D. Francisco Santamaría y Martinez, jóven sumamente inteligente en los trabajos químicos, y que podia desempeñar perfectamente el estudio de los extractos y el análisis de las cenizas: el tercero era D. Luis Justo y Sanchez, que habia trabajado mucho conmigo en vinos, en el Laboratorio que yo tenia establecido en Barcelona.

La tan repetida circunstancia de creer que el Laboratorio habia de funcionar simultáneamente con la Seccion de *cata*, hizo que se escogiese todo el personal facultativo del Laboratorio entre los ayudantes y alumnos aventajados de la Universidad, jóvenes todos que, si no tenian práctica en el problema de los vinos, tenian fé y entusiasmo; y que, por consiguiente, á los pocos dias, estaban completamente impuestos en él; pero entra el verano, y parte se van á tomar baños; llega el mes de Octubre, y los ayudantes tienen que ir á auxiliar á sus respectivos profesores; los alumnos tienen que asistir á sus cátedras, y el Laboratorio se queda en cuadro: hay que buscar nuevo personal, hacer que se eduque en la especialidad, y áun éste que parecia ya definitivo se renueva parcialmente, desde 1.° de Octubre hasta 31 de Marzo; en tales téminos, que en 1.° de Febrero se recibió un ayudante nuevo, segun se verá despues. Excusado es decir que, no solamente se perdia un tiempo precioso, hasta que el nuevo ayudante hacia el mismo número de operaciones que el antiguo, sino que era consiguiente la pérdida de alguna operacion, el olvido de alguna anotacion, etc., etc., hasta que se hacia cargo de la marcha que se seguia.

Reasumiendo, pues, resulta:

1.° Que la marcha seguida para el estudio de los vinos de las provincias de Gerona, Baleáres, Almería, Lérida, Jaén, Sevilla, y parte de las de Barcelona y Tarragona, es distinta de la que se ha seguido posteriormente, limitándose en todas las citadas á la determinacion de la cantidad de alcohól, ácidos y glucosa contenidos, y á examinar, por medio del reactivo que se creia más á propósito para ganar tiempo, si el vino contenia ó no materia colorante añadida, lo cual se indicaba en las hojas que se remitian al Jurado con las palabras, *natural* cuando no la contenia, y *artificial* cuando la contenia.

2.° Que despues, se ha determinado en todos los vinos la cantidad de alcohól, ácidos y glucosa; se han estudiado tan minuciosamente como ha sido posible la materia colorante y el extracto, y se ha hecho el análisis cualitativo de las cenizas. Estas últimas operaciones se han efectuado con algunos vinos de las provincias anteriores, de los cuales se han encontrado ejemplares en el depósito de la Escuela general de Agricultura de la Florida, ó bien con el resíduo de los mismos contenido en algunas botellas que se guardaron despues de la primera operacion.

3.° Que los vinos han estado conservados en el Laboratorio en muy malas condiciones, sufriendo alteraciones más ó ménos sensibles, debidas á los agentes atmosféricos.

4.° Que ha habido ocultacion de materia colorante en lo que se refiere á los vinos comerciales, ocultacion hecha por los mismos expositores, por temor de que sus nombres figurasen en la *Gaceta* y en este libro, causándoles el perjuicio consiguiente.

5.° Que algunos expositores, obligados por las circunstancias, han mistificado sus vinos.

6.° Que el cambio contínuo de personal ha hecho que se desgracien algunas operaciones, ya por roturas de vasijas, ya por olvido en las anotaciones, ya por otras causas.

¿Qué es lo que debe hacer el Jefe del Laboratorio, al dar cuenta de su cometido en semejantes circunstancias? ¿Debe ocultar todos esos defectos y todas esas peripecias, y presentar única y exclusivamente los análisis que estén bien concluidos, ó debe dar á conocer las cosas tal y como han sucedido, indicando él mismo dónde están los errores, dónde las equivocaciones, cuáles son las operaciones mal hechas y qué causas lo han motivado?

He creido siempre, que el Profesor de Química, al extender una certificacion, si no está constituido en *Tribunal de Justicia*, lo está, por lo ménos, en *Tribunal de Conciencia*; y en tal concepto, debe decir la verdad de las cosas, en todo lo que atañe al objeto que motiva la certificacion, presentando lo cierto como cierto, y lo dudoso como dudoso, todo segun su leal saber y entender. Esto es lo que voy á hacer: por tanto, pues, en los 48 cuadros que se acompañan:

1.° Doy cuenta exacta y detallada de todas las botellas que he recibido en el Laboratorio, procedentes de la bodega, sea cual quiera el estado en que se encontraban los recipientes al ingresar en el Laboratorio, y los caldos en el momento de proceder al análisis.

2.° Consigno detalladamente los accidentes que han ocurrido dentro del Laboratorio, los errores que se han cometido, y las observaciones que se han hecho.

3.° Hago constar, tan solemnemente como sea posible, que yo no he podido comprobar, sino en esos casos ya citados, y en otros 30 ó 35 más, la identidad del caldo contenido dentro de las botellas; por más que en algunas ocasiones haya dudado de ella, como dudará el lector que estudie á fondo estos cuadros, comparando, en vinos similares de un mismo pueblo ó de pueblos limítrofes, las reacciones de la materia colorante, el extracto, y la composicion de las cenizas: yo me he limitado, porque no tenía elementos para otra cosa, á admitir que la etiqueta de la botella era verdadera expresion del caldo que contenia.

Y todo esto lo he hecho, como he dicho, con arreglo á mi leal saber y entender.

I.

DOCUMENTOS OFICIALES.

«Estudiar por medio de la cata y los análisis químicos, los diversos elementos de que se componen las bebidas que se exhiban, y la fuerza alcohólica que contengan.»

Real Decreto de 15 de Setiembre de 1877.

DEL LABORATORIO.

«Artículo 20. El Laboratorio se organizará bajo la direccion de tres miembros del primer grupo del Jurado, uno de los cuales lo será el mismo Presidente. La organizacion del Laboratorio, las atribuciones del personal que ha de funcionar en él, el regimen que haya de seguirse y los procedimientos que hayan de emplearse, se consignarán en una instruccion especial, que el Jurado habrá de formar en una de sus primeras sesiones.

»Otro tanto hará el Jurado respecto á la forma en que hayan de verificarse la cata ó el exámen de los productos. Los dictámenes que el Laboratorio expida pasarán al grupo, para que puedan consultarse, si necesario fuese, antes de su resolucion definitiva, al conceder las recompensas. El extracto del análisis se hará constar, junto con el dictámen del grupo, en los certificados que se expidan á los expositores premiados.

»Cuando haya discordancia entre la Seccion y el dictámen del Laboratorio, se procederá á la revision del producto.

»La votacion que recaiga, será definitiva.»

Reglamento del Jurado.

Excmo. Sr.: Los individuos del Jurado que suscriben, encargados de llevar á cabo los ensayos del Laboratorio, tienen el honor de poner en conocimiento de V. E. que, para realizar dicho servicio, penoso y permanente, es indispensable un personal idóneo y retribuido. En este concepto, someten á la ilustrada consideracion de V. E. la conveniencia de nombrar á los individuos siguientes, y con la asignacion mensual que en su concepto debe asignárseles:

D. Manuel Boyra y Barber, D. José Alonso, D. Gustavo Saenz Diez, D. Vicente Vera, D. Domingo Jimenez, D. Francisco Santamaría, D. Aureliano Jimenez, D. Luis Justo y Sanchez, con la retribucion mensual de 600 reales de vellon. Ademas, son necesarios dos mozos de Laboratorio, de capacidad reconocida, que lo pueden ser D. Ildefonso Beleño y D. Elías Sanchez, con 320 reales mensuales. Igualmente se necesitan un portero, un ordenanza y un escribiente, cuyos sueldos se dejan á la iniciativa de V. E.

Finalmente, han acordado que se incluya mensualmente en cuenta, para gastos de material, una cantidad que aprecian próximamente en 2.000 rs., y otra pequeña para reintegro de los gastos de asistencia diaria de los señores Jurados pertenecientes á esta Seccion.

Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 25 de Junio de 1877.—*Ramon Torres Muñoz de Luna.—Luis María Utor.—Constantino Sáez Montoya.—Luis Justo y Villanueva.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

MINISTERIO DE FOMENTO.

El Excmo. Sr. Ministro de Fomento me comunica con esta fecha la Real órden siguiente:

«Ilmo. Sr.: Conformándose con lo propuesto por la Junta de Presidentes del Jurado de la Exposicion Nacional Vinícola, en el dia de ayer, y por esa Direccion general, S. M. el Rey (q. D. g.) ha tenido á bien mandar comunique á V. I., que la inteligencia precisa de los artículos 20, 21 y 23 del Reglamento de dicha Corporacion, debe entenderse en el sentido de que se consideren como premios efectivos todos los comprendidos en el artículo 21, excepto la mencion honorífica, que obtendrá únicamente un diploma en el que se haga constar esta recompensa; que los grandes diplomas de honor y los diplomas de honor, estatuidos despues de la publicacion del Reglamento, por Real órden de 18 del corriente, sean objeto de un dibujo especial, comprendiéndolo así en las condiciones de la convocatoria para el concurso de medallas y diplomas; y por último, que á los restantes diplomas acompañe una medalla de bronce, gran modelo, expresando en el reverso la clase á que pertenezca, acompañando á las de afinacion y perfeccion el certificado de que tratan los artículos 20 y 23.»

Lo que traslado á V. para su conocimiento y demas efectos.

Dios guarde á V. muchos años. Madrid 27 de Agosto de 1877.—El Director general, *José de Cárdenas.*—Sr. D. Luis Justo y Villanueva.

Con fecha 21 de Agosto último, me comunica el Excmo. Sr. Ministro de Fomento la siguiente Real órden:

«Ilmo. Sr.: Vista la lentitud con que se llevan á cabo las operaciones encomendadas al Laboratorio de la Exposicion Nacional Vinícola, dada su actual organizacion, y teniendo en cuenta la urgentísima necesidad de no demorar un servicio tan importante y que ha de servir de complemento á los datos recopilados en el libro-memoria del certámen; S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo propuesto por V. I., ha tenido á bien disponer lo siguiente:—Primero. Se aprueba el presupuesto de gastos del Laboratorio, formado por el Catedrático D. Luis Justo y Villanueva, importante *diez y seis mil cuatrocientas ochenta y cinco* pesetas.—Segundo. Se nombra Jefe del citado Laboratorio al referido D. Luis Justo y Villanueva; el cual se compromete, bajo su res-

ponsabilidad, á dar por terminados los ensayos de los vinos presentados al Certámen, en el improrogable plazo de cinco meses, contados desde la fecha de esta órden.—Y tercero. Con el fin de que el expresado Jefe del Laboratorio pueda cumplir exactamente el compromiso que contrae, queda autorizado para disponer cuanto crea conveniente al mejor servicio de aquella dependencia, y para distribuir el importe del presupuesto segun estime oportuno, siempre que no excedan los gastos de la cantidad prefijada en el mismo.»

Lo que traslado á V. S. para su conocimiento y fines oportunos

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 19 de Octubre de 1877.—El Director general, *José de Cárdenas*.—Sr. D. Luis Justo y Villanueva.

El Excmo. Sr. Ministro de Fomento me comunica con esta fecha la Real órden siguiente:

«Ilmo. Sr.: Vista la comunicacion y documentos elevados á este Ministerio por el Comisario y Presidente del Jurado de la Exposicion nacional Vinícola, dando cuenta de los trabajos ejecutados en el Laboratorio establecido bajo la direccion del profesor D. Luis Justo y Villanueva, con sujecion á las bases y presupuesto aprobado por Real órden de 21 de Agosto último: Considerando que, si bien las operaciones de análisis se han verificado con toda actividad y economía, no ha sido posible terminar el estudio de los extractos y de las sales que contiene el vino, en el tiempo prefijado y dentro de la cantidad presupuesta; y considerando, finalmente, que el indicado estudio es de la mayor importancia y trascendencia; S. M. el Rey (q. D. g), conformándose con lo propuesto por esa Direccion general, ha tenido á bien conceder una próroga de cuarenta y cinco dias al citado profesor D. Luis Justo y Villanueva, para que, durante este plazo, termine los indicados estudios, y ampliar en *cinco mil pesetas* el presupuesto de que se trata, aprobado en 21 de Agosto pasado; disponiendo que este gasto se aplique al crédito consignado en el capítulo VI, art. 1.° del actual presupuesto.»

Lo que traslado á V. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde á V. muchos años. Madrid 31 de Enero de 1878.—El Director general, *José de Cárdenas*.—Sr. D. Luis Justo y Villanueva.

II.

PERSONAL FACULTATIVO DEL LABORATORIO.

Las Reales órdenes que preceden, dan á conocer que el Laboratorio ha estado organizado de dos diferentes maneras.

Instalado por el eminente Químico, Excmo. Sr. D. Ramon Torres Muñoz y Luna, Vocal de la Junta de la Exposicion Vinícola, estuvo dispuesto para funcionar el dia 7 de Julio de 1877, en cuyo dia, teniendo que ausentarse dicho señor, hizo entrega de él á los Jurados Ilmo. Sr. D. Constantino Saez Montoya, Sr. D. Luis María Utor, y el infrascrito, que ejercia las funciones de Vocal-Secretario del Laboratorio.

Desde dicha fecha hasta el 24 de Agosto, funcionó bajo la presidencia del Excmo. Sr. Presidente del Jurado, y de la direccion de los tres señores Jurados antes citados. La nueva organizacion dada por la Real órden de 21 de Agosto, hizo que quedase bajo la direccion exclusiva del infrascrito, conservando empero la misma presidencia.

El personal, tanto de ayudantes como de dependientes, ha sufrido modificaciones, debidas, unas á falta de salud, y otras á que, como la mayor parte de los individuos que le constituyeron en un principio, ocupaban plazas en la Universidad, ambos servicios se han hecho incompatibles al empezar el curso, y han optado naturalmente por el universitario, que era fijo.

Como, para que los trabajos científicos inspiren confianza, es preciso conocer la idoneidad de las personas que los ejecutan, pongo á continuacion los nombres y profesion de todos los individuos que han tomado parte en éstos, inscribiéndolos por órden de fecha de su ingreso.

NOMBRES Y APELLIDOS.	TÍTULO PROFESIONAL.	Cargo que ha desempeñado en la Exposicion.	FECHA DEL ALTA.			FECHA DE LA BAJA.			CAUSA QUE MOTIVÓ LA BAJA.
			Dia.	Mes.	Año.	Dia.	Mes.	Año.	
D. Manuel Boyra y Barber.....	Licenciado y Ayudante de la Facultad de Ciencias..	Ayudante 1.°.	7	Julio.....	1877	15	Agosto....	1877	Dimision por una desgracia de familia.
Francisco Santamaría y Martinez.	Licenciado en Medicina..	Ayudante....	7	Julio.....	1877	30	Setiembre.	1877	Incompatibilidad con sus estudios universitarios.
José Alonso Fernandez.....	Doctor y Ayudante de la Facultad de Ciencias....	Ayudante....	7	Julio.....	1877	30	Setiembre.	1877	Incompatibilidad con su cargo de Ayudante de facultad.
Vicente Vera y Lopez.....	Doctor en Ciencias.....	Ayudante....	7	Julio.....	1877	31	Marzo.....	1878	Terminacion de los trabajos del Laboratorio.
Domingo Jimenez Fuentes.....	Licenciado en Ciencias...	Ayudante....	7	Julio.....	1877	30	Setiembre.	1877	Incompatibilidad con sus estudios en la Escuela de Minas.
Gustavo Saenz Diez y Cela.....	Doctor y Ayudante de la Facultad de Ciencias....	Ayudante. ..	7	Julio.....	1877	31	Julio.....	1877	Dimision por enfermedad.
Constantino Casado é Ibarra.....	Alumno de la Facultad de Farmacia.....	Ayudante....	7	Julio.....	1877	27	Marzo.....	1878	Terminacion de los trabajos del Laboratorio.
Luis Justo y Sanchez.....	Alumno de la Facultad de Ciencias y Ayudante del Laboratorio químico protegido por el Instituto Agrícola Catalan de San Isidro.....	Ayudante....	7	Julio.....	1877	31	Octubre...	1877	Incompatibilidad con sus estudios universitarios.
Juan Ildefonso Lopez Beleño....	Mozo de la Facultad de Ciencias, y ex-conserge del Instituto de San Isidro	Mozo.....	7	Julio.....	1877	15	Mayo.....	1878	Terminacion de los trabajos del Laboratorio.
Elías Gutierrez Sanchez.....	Mozo de la Facultad de Ciencias.....	Mozo.....	7	Julio.....	1877	30	Setiembre.	1877	Incompatibilidad con su cargo de Mozo de facultad.
Leandro Fernandez.....	»	Escribiente..	7	Julio.....	1877	23	Marzo.....	1878	Dimision voluntaria.
Jaime Vera y Lopez.....	Alumno de la Facultad de Medicina.....	Ayudante...	7	Agosto....	1877	27	Marzo.....	1878	Terminacion de los trabajos del Laboratorio.
Antonio Sempau y Aranda.....	Alumno de la Facultad de Ciencias.....	Ayudante....	21	Agosto....	1877	5	Marzo.....	1878	Idem id. id.
Lorenzo Moreno.....	»	Escribiente..	21	Agosto....	1877	15	Mayo.....	1878	Idem id. id.
Francisco Lirona.....	»	Ordenanza...	21	Agosto....	1877	5	Marzo.....	1878	Idem id. id.
Cárlos Lopez Galiana.....	Licenciado en la Facultad de Farmacia.....	Ayudante....	4	Setiembre.	1877	12	Marzo.....	1878	Idem id. id.
Diego Perez Caruana.....	Licenciado en la Facultad de Farmacia.....	Ayudante....	3	Octubre...	1877	15	Noviembre	1878	Terminacion de los trabajos de escritorio.
Francisco Orozco y Somoza.....	Licenciado en la Facultad de Medicina.....	Ayudante....	5	Octubre...	1877	12	Marzo.....	1878	Terminacion de los trabajos del Laboratorio.
Antonio Palao Alarcon.....	»	Escribiente...	23	Octubre...	1877	15	Noviembre	1878	Terminacton de los trabajos de escritorio.
Casto Hernandez.....	»	Mozo.....	5	Octubre...	1877	31	Marzo.....	1878	Terminacion de los trabajos del Laboratorio.
Félix del Sax.....	Alumno de la Facultad de Farmacia.....	Ayudante....	8	Febrero...	1878	5	Marzo.....	1878	Idem id. id.
José Maestre.....	»	Escribiente...	1.°	Abril.....	1878	15	Noviembre	1878	Terminacion de los trabajos de escritorio.

Tanto durante el primer periodo, en que el Laboratorio ha sido dirigido por la Comision de Jurados, como durante el segundo, en que ha estado bajo mi sola direccion, el que suscribe no ha ejecutado ningun análisis; limitándose solamente á ordenar los trabajos, vigilar su exacta ejecucion y hacer las comprobaciones que ha tenido por conveniente; así que, creyendo justo adjudicar á cada uno lo suyo, pongo á continuacion lo que ha hecho cada indivíduo.

TABLA

que contiene el número de vinos, cuya riqueza alcohólica ha determinado cada uno de los señores ayudantes, con expresion de las provincias de donde aquellos proceden.

PROVINCIAS.	Boyra.	Santamaría.	Alonso.	Jimenez.	Saenz.	Casado.	Justo.	Vera J.	Sempau.	Galiana.	Perez.	Orozco.	TOTALES.
Alava	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4	»	»	4
Albacete	»	»	»	»	»	»	»	»	25	2	»	»	27
Alicante	»	»	»	»	»	»	»	»	42	116	»	»	158
Almería	»	»	»	»	»	»	18	»	»	3	»	»	21
Avila	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	47	47
Baleáres	»	»	»	»	»	15	»	24	1	»	»	»	40
Badajoz	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5	»	»	5
Barcelona	8	17	2	»	27	41	53	2	»	36	5	»	191
Cáceres	»	»	»	»	»	»	»	»	»	13	»	»	13
Cádiz	»	»	»	»	»	»	18	98	62	»	»	»	178
Canárias	»	»	»	»	»	»	»	»	20	»	»	»	20
Castellon	»	»	»	»	»	31	»	»	»	15	»	»	46
Ciudad-Real	»	»	78	4	»	110	»	»	28	»	46	»	266
Córdoba	»	»	»	»	»	»	»	67	72	1	»	»	140
Coruña	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	1
Cuenca	»	»	»	»	»	»	»	»	11	1	»	»	12
Gerona	»	14	»	»	15	1	18	»	»	3	»	»	51
Granada	»	»	»	»	»	»	»	20	18	»	4	»	42
Guadalajara	»	»	»	»	»	»	»	»	3	1	»	»	4
Guipúzcoa	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	1
Huelva	»	»	»	»	»	»	»	45	57	2	»	»	104
Huesca	»	»	»	25	»	»	»	»	21	52	»	»	98
Jaén	»	»	»	»	»	»	14	»	»	3	»	»	17
Leon	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	»	»	2
Lérida	»	»	12	»	»	»	»	»	»	1	»	»	13
Logroño	»	»	»	43	»	»	»	»	60	80	»	»	183
Lúgo	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	6	18	24
Madrid	»	»	31	»	»	»	24	»	53	»	72	»	180
Málaga	»	»	10	»	»	2	»	60	»	»	»	»	72
Múrcia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	15	»	»	15
Navarra	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5	39	10	54
Orense	»	»	»	»	»	»	»	»	19	»	»	»	19
Oviedo	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	1
Paléncia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	17	19
Pontevedra	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	»	»	3
Salamanca	»	»	»	»	»	»	»	»	9	3	»	»	12
Santander	»	»	»	»	»	»	»	»	1	4	»	»	5
Segóvia	»	»	»	»	»	»	»	»	6	»	5	»	11
Sevilla	»	»	»	»	»	»	»	»	24	57	»	»	81
Sória	»	»	»	»	»	»	»	»	2	2	»	»	4
Tarragona	»	»	»	»	»	173	62	8	»	45	»	»	288
Teruel	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	1
Toledo	»	»	»	»	»	»	»	»	20	»	44	18	82
Valéncia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	110	»	»	110
Valladolid	»	»	»	»	»	»	»	»	80	1	»	»	81
Vizcaya	»	»	»	»	»	»	»	»	2	»	»	»	2
Zamora	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	33	34
Zaragoza	»	»	»	23	»	60	»	»	22	68	»	»	173
	8	31	133	95	42	433	207	324	661	655	223	143	2.955

TABLA

que contiene el número de vinos, cuya riqueza ácida ha determinado cada uno de los señores ayudantes, con expresion de las provincias de donde aquellos proceden.

PROVINCIAS.	Justo.	Santamaría.	Alonso.	Jimenez.	Saenz.	Casado.	Vera J.	Sempau.	Galiana.	Perez.	Orozco.	TOTALES.
Álava	»	»	»	»	»	»	»	»	4	»	»	4
Albacete	»	»	»	»	»	»	»	»	27	»	»	27
Alicante	64	»	»	»	»	»	»	86	9	»	»	159
Almería	6	»	»	»	»	12	»	1	2	»	»	21
Ávila	»	»	»	»	»	»	»	31	»	16	»	47
Badajoz	»	»	»	»	»	»	»	5	»	»	»	5
Barcelona	60	11	2	49	30	»	»	32	»	5	»	189
Cáceres	»	»	»	»	»	»	»	13	»	»	»	13
Cádiz	»	»	»	»	»	178	»	»	»	»	»	178
Castellon	26	»	»	»	»	»	»	20	»	»	»	46
Ciudad-Real	64	»	»	»	»	»	128	35	17	22	»	266
Córdoba	»	»	30	»	»	75	35	1	»	»	»	141
Coruña	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	1
Cuenca	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	11	12
Gerona	»	10	32	5	»	»	»	3	1	»	»	51
Granada	»	»	»	»	»	23	15	»	»	4	»	42
Guadalajara	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	3	4
Guipúzcoa	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	2
Huelva	5	»	»	4	»	54	31	10	»	»	»	104
Huesca	»	»	»	»	»	42	»	43	13	»	»	98
Jaén	8	»	6	»	»	»	»	»	3	»	»	17
Leon	»	»	»	»	»	»	»	2	»	»	»	2
Lérida	»	»	»	»	»	12	»	»	1	»	»	13
Logroño	»	»	»	»	»	77	24	28	54	»	»	183
Lúgo	10	»	»	»	»	»	»	»	»	6	8	24
Madrid	»	»	»	»	»	11	24	6	123	17	»	181
Málaga	»	»	»	»	»	72	»	»	»	»	»	72
Múrcia	»	»	»	»	»	»	»	15	»	»	»	15
Navarra	18	»	»	»	»	»	»	5	27	»	4	54
Orense	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	19	19
Oviedo	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	1
Palencia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	17	19
Pontevedra	»	»	»	»	»	»	»	»	3	»	»	3
Salamanca	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	9	12
Santander	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	1	5
Segóvia	6	»	»	»	»	»	»	»	»	5	»	11
Sevilla	»	»	»	»	»	»	24	30	»	27	»	81
Sória	2	»	»	»	»	»	»	»	2	»	»	4
Tarragona	»	5	»	162	»	67	5	»	2	11	5	287
Teruel	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	1
Toledo	»	»	»	»	»	»	»	35	»	47	»	82
Valéncia	»	»	»	»	»	»	»	110	»	»	»	110
Valladolid	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	80	81
Vizcaya	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2
Zamora	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	33	34
Zaragoza	»	»	»	»	»	»	30	103	40	»	»	173
Baleares	14	»	»	»	»	25	»	»	1	»	»	40
Canárias	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	20	20
	285	26	70	220	30	648	316	623	330	195	213	2.956

TABLA

que contiene el número de vinos, cuya riqueza sacarina ha determinado cada uno de los señores ayudantes, con expresion de las provincias de donde aquellos proceden.

PROVINCIAS.	Santamaría.	Jimenez.	Alonso.	Saenz.	Justo.	Vera J.	Casado.	Sempau.	Orozco.	Galiana.	Perez.	TOTALES.
Álava	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4	»	4
Albacete	»	»	»	»	»	2	»	»	»	»	25	27
Alicante	»	»	51	»	»	36	27	36	»	»	9	159
Almería	»	»	18	»	»	»	»	»	»	3	»	21
Ávila	»	»	»	»	»	26	»	18	»	3	»	47
Badajoz	»	»	5	»	»	»	»	»	»	»	»	5
Barcelona	22	»	20	105	»	»	»	37	»	»	5	189
Cáceres	»	»	3	»	»	8	»	»	»	2	»	13
Cádiz	»	26	82	»	40	30	»	»	»	»	»	178
Castellon	»	»	12	»	»	19	»	15	»	»	»	46
Ciudad-Real	»	52	»	»	48	»	30	120	»	»	17	267
Córdoba	»	»	62	»	16	62	»	»	»	»	»	140
Coruña	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	1
Cuenca	»	»	»	»	»	»	»	1	9	2	»	12
Gerona	15	9	9	14	»	»	»	3	»	»	1	51
Granada	»	»	15	»	10	13	»	3	»	1	»	42
Guadalajara	»	»	»	»	2	»	»	»	»	1	1	4
Guipúzcoa	»	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	2
Huelva	»	»	52	»	»	42	8	»	»	2	»	104
Huesca	»	30	30	»	»	17	»	8	»	»	13	98
Jaén	»	»	14	»	»	»	»	»	»	3	»	17
Leon	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	»	2
Lérida	»	3	9	»	»	»	»	»	»	1	»	13
Logroño	»	28	19	»	»	21	»	113	»	2	»	183
Lugo	»	»	»	»	»	»	»	6	»	»	18	24
Madrid	»	»	»	»	16	91	»	21	»	»	53	181
Málaga	4	38	23	»	7	»	»	»	»	»	»	72
Múrcia	»	»	7	»	»	5	»	3	»	»	»	15
Navarra	»	»	»	»	»	»	»	5	45	4	»	54
Orense	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	19	19
Oviedo	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1
Palencia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	16	19
Pontevedra	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	»	3
Salamanca	»	»	»	»	9	»	»	»	»	3	»	12
Santander	»	»	»	»	1	»	»	4	»	»	»	5
Segóvia	»	»	»	»	6	»	»	5	»	»	»	11
Sevilla	»	»	12	»	»	8	19	42	»	»	»	81
Soria	»	»	»	»	2	»	»	»	»	2	»	4
Tarragona	46	45	111	24	7	5	»	42	»	»	7	287
Teruel	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	1
Toledo	»	»	»	»	»	34	»	28	»	20	»	82
Valéncia	»	»	30	»	»	50	15	15	»	»	»	110
Valladolid	»	»	»	»	38	»	»	»	5	38	»	81
Vizcaya	»	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	2
Zamora	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	31	34
Zaragoza	»	15	68	»	»	67	»	»	»	1	22	173
Baleares	8	13	18	»	»	»	»	»	»	»	1	40
Canárias	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	20	20
	95	259	670	143	207	537	99	525	59	104	258	2.936

La necesidad de descargarme un poco del trabajo general, y el justo premio que acababa de merecer en la Exposicion el ayudante D. Vicente Vera y Lopez, por su estudio de las materias colorantes de los vinos, me permitieron descansar sobre él, el estudio de estas materias; así que, por indicacion del Sr. Torres Muñoz de Luna, y de acuerdo con los otros señores Jurados, Utor y Saez, fué destinado, desde un principio, al estudio de dichas materias; pero, no bastando su actividad y celo, fué preciso formar una Seccion compuesta primero de él y del ayudante D. Luis Justo y Sanchez, á quien reemplazó D. Jaime Vera y Lopez, cuando aquel tuvo que dejar estos trabajos. Así pues, de los mil cuatrocientos veintitres vinos, cuya materia colorante se ha estudiado, el ayudante D. Luis Justo y Sanchez ha examinado la de cuarenta y siete de la provincia de Tarragona, cuatro de la de Lérida y cuatro de la de Las Baleáres: total, cincuenta y cinco; repartiéndose los mil trescientos sesenta y ocho restantes entre los dos hermanos Sres. Vera, correspondiendo seiscientos ochenta y cuatro á cada uno.

La gran práctica que manifestó tener desde un principio el ayudante D. Francisco Santamaría y Martinez, que despues supe habia sido adquirida en el Laboratorio de los Sres. Utor y Saez, me decidió á confiarle con gusto el estudio de los extractos de los vinos, abandonando yo por completo este estudio á dicho ayudante, bajo la direccion y vigilancia del dignísimo Jurado señor D. Cárlos María Cortezo, que acababa de agregarse entonces á la Comision; pero la desgraciada circunstancia de tener que abandonar el Sr. Santamaría el Laboratorio, por haber dado principio á sus tareas universitarias, me obligó á encargarme directamente de él.

Se ha obtenido el extracto de mil cuarenta y cinco vinos, lo cual (segun se explica en el lugar correspondiente) supone más de catorce mil pesadas, que han sido hechas por los ayudantes D. Constantino Casado é Ibarra, D. Antonio Sempau y Arana, Don Cárlos Lopez Galiana, D. Francisco Orozco y Somoza y D. Félix del Sax; haciendo cada uno sesenta y cuatro pesadas diarias, con los cálculos relativos á las mismas.

Terminado el estudio de las materias colorantes, y decidido á practicar el de las cenizas, encargué este trabajo al citado Sr. D. Vicente Vera y Lopez; pero, en vista de la extension que se le fué dando, le auxiliaron, á medida que terminaban los que tenian encargados, los Sres. D. Jaime Vera y Lopez, D. Diego Perez Caruana y D. Constantino Casado é Ibarra, analizando cada uno, diariamente, las cenizas de cuatro vinos, hasta completar el número de nuevecientas ochenta y seis, que se han estudiado.

La preparacion de reactivos ha sido hecha por los ayudantes D. Manuel Boyra y Barber, D. Francisco Santamaría y Martinez, D. Vicente Vera y Lopez y D. Luis Justo y Sanchez, segun las respectivas certificaciones, que se insertan en otro lugar.

Casi todos los ayudantes han turnado en la recepcion y ordenacion de botellas, trabajo que habia sido encomendado al ayudante primero, D. Manuel Boira, hasta su retirada del Laboratorio.

Nada puede decirse en particular del personal subalterno, formado por los mozos del Laboratorio, escribientes, y ordenanzas, pues sus trabajos, como todos los análogos, son de índole tal que no tienen lucimiento especial: sólo puedo consignar que los mozos han tenido que multiplicarse, para servir á diez ayudantes, y los escribientes han llenado numerosos estados y libros, de los cuales, unos, definitivos, se conservan en la Escuela general de Agricultura de la Florida, y otros, como auxiliares ó intermedios, han sido inutilizados.

III.

RELACION, POR CUENCAS Y PROVINCIAS,

DE LOS PUEBLOS CUYOS VINOS SE HAN ANALIZADO, CON EXPRESION DEL NÚMERO DE LOS PROCEDENTES DE CADA LOCALIDAD (1).

CUENCA IBÉRICA.

Pueblos.	Vinos.
ÁLAVA.	
Elciego	3
Samaniego	1
2 *Total*	4
LOGROÑO.	
Alberite	1
Alcanadre	3
Aldeanueva de Ebro	6
Alesanco	1
Alfaro	9
Arenzana de Abajo	3
Angunciana	1
Ausejo	3
Autol	6
Azofra	1
Briñas	3
Briones	18
Briones y San Asensio	1
Calahorra	3
Cantera (Ribafrecha)	1
Cárdenas	2
Casalareina	9
Casalareina y Olláuri	4
Cenicero	15
Cihuri	6
Cuzcurrita	5
Entrena	1
Fuenmayor	4
Gimileo	4
Haro	2
Herce	1
Hormilla	1
Huércanos	6
Igéa	2
Logroño	5
Murillo de Rio Leza	2
Nájera	3
Navarrete	6
Olláuri	5
Quel	2
Redal (El)	1
Rincon de Soto	3
San Asensio	5
San Vicente de la Sonsierra	7
Sotés	3
Tirgo	2
Torrecilla sobre Alesanco	2
Tricio	3
Uruñuela	4
Villalba	5
Villamediana	3
46 *Total*	183
NAVARRA.	
Aóiz	2
Arguedas	1
Artazu	1
Cadréita	1
Cascante	1
Corella	1
Córtes	2
Dicastillo	2

(1) El Laboratorio ha aceptado como principio el colocar los vinos en las provincias en que figuraban en el catálogo, y con el nombre de localidad que constaba en la etiqueta: así por ejemplo, en la provincia de Barcelona figuran vinos del Priorato, *comarca* que pertenece á Tarragona. En la de Gerona figura como lugar de produccion el Ampurdan, siendo así que es *comarca* y no municipio. En la de Madrid figuran vinos de municipios de Ciudad-Real; en la de Valéncia de los de Alicante, etc., etc.

Pueblos.	Vinos.
Elizondo (Baztan)	1
Gazólaz (Cizur)	1
Losarcos	1
Lumbier	1
Mendigorría	1
Milagro	1
Murchante	2
Muruzábal	1
Obános	1
Olite	3
Pamplona	6
Peralta	6
Pitillas	3
Sada	2
Sangüesa	1
Santestéban	2
Tafalla	4
Valtierra	1
Vera	1
Villaba	1
Villafranca	3
29 *Total*	54

ZARAGOZA.

Aguaron	1
Ainzon	5
Alberite	4
Almonacid de la Sierra	21
Alpartir	12
Aniñon	2
Ateca	12
Bisimbre	1
Borja	3
Bureta	4
Calatayud	1
Calatorao	1
Cariñena	3
Cervera de la Cañada	1
Cosuenda	5
Encinacorba	2
Erla	1
Fuendejalon	6
Fuentes de Giloca	1
Garrapinillos	1
Lucena de Jalon	7
Lumpiaque	5
Magallon	10
Morata de Jalon	21
Morata de Tajuña	2
Paniza	6
Pedrosas (Las)	2
Pinseque	1
Pozuelo (El)	10
Salillas	3
San Mateo de Gállego	3
Tabuenca	1
Torrijo	3
Villalengua	1
Villanueva de Giloca	1
Villanueva del Huerva	1
Villarroya de la Sierra	2
Zaragoza	5
Zuera	2
39 *Total*	173

HUESCA.

Ainsá	1
Alcubierre	2
Aler	1
Almunia de San Juan (La)	1
Angüés	2
Antillon	1
Apiés	1
Ayerbe	5
Azlor	1
Bandaliés	1
Barbastro	1
Barluenga	4
Benabarre	2
Benavente (Torrelabad y Soler)	1
Bierge	1
Binaced	1
Bolea	3
Candasnos	8
Castilsabas	3
Estadilla	1
Fañanás	1
Grañen	1
Huesca	1
Igries	1
Labata	1
Lagunarota	2
Lanaja	1
Lascéllas	1
Lupiñen	2
Montmesa (Ortilla)	1
Monzon	2
Peralta de Alcofea	3
Plasencia	1
Poleñino	2
Ponzano	3
Puebla de Castro (La)	1
Puigboléa (Lierta)	2
Quinzano	4
Robres	2
Sabayés	2
Salillas	1
San Estéban (Ordovés y Alavés)	1
San Roman	2
Santa Eulalia la Mayor	2
Sariñena	2
Sasa del Abadiado	2
Secastilla	1
Selgua	1
Sesa	2
Siétamo	6
Talajos	1
Tormillo (El)	2
52 *Total*	98

LÉRIDA.

Balaguer	1
Bell-lloch	1
Bellpuig	1
Cervera	2
Espluga-Calva	1
Grañena	1
Lérida	2
Ossó de Cervera	1
Palau de Anglesola	1
Torregrosa	2
10 *Total*	13

GERONA.

Ampurdan	3
Cabanas	1
Cadaqués	3
Capmany	2
Espolla	4
Figueras	3
Llansá	7
Navata	2
Ordis	1
Parroquia de Besalú	1
Puerto de la Selva	6
Rabós	2
Romaña	1
Rosas	1
San Feliú de Guixols	1
San Miguel de Culera	4
San Pol de la Bisbal	2
Torroella de Fluviá	1
Torroella de Montgrí	2
Vilamaniscle	3
Viure	1
21 *Total*	51

BARCELONA.

Alella	17
Amet-lla (La) Perelló	1
Badalona	11
Barcelona	7
Cabrils	2
Castelldefels	4
Cervelló	1
Esparraguera	12
Garriga (La)	1
Granollers	1
Ibars de Urgel	4
Llerona	1
Manresa	1
Martorellas	2
Masnou	4
Masquefa	1
Molins de Rey	3
Papiol	4
Piera	7
Piérola	1
Plá del Panadés	2
Rubi	19
Sallent	2
Sans	2
Sant Esteve de Castallar	1
Sant Esteve de Sasroviras	1
Sant Feliú de Llobregat	1
Sant Fost de Campcentellas	2
Sant Llorrens D'Hortons	1
San Martín de Provensals	10
San Pedro de Premiá	1
Sant Pere de Ribas	6
Sant Pere de Tarrasa	1
Priorato	1
San Vicente de Llevaneras	4
Sitges	18
Subirats	2
Tarrasa	9
Teyá	1
Vallbona	2
Vilori	1
Vila de Caballs	1
Villafranca del Panadés	4
Villanueva y Geltrú	14
44 *Total*	191

TARRAGONA.

Altafulla	2
Arbós	5
Botarell	2
Cabacés	1
Cambrils	1
Catllar	2
Cénia (La)	1
Constantí	3
Espluga de Francolí	2
Falset	14
Gratallops	12
Montblanch	2
Montbrió de Tarragona	4
Montroig	8
Poboleda	45
Porreda ó Porrera	11
Reus	65
Riudoms	10
Tarragona	60
Torredembarra	4

Pueblos.	Vinos.
Uldemelins	2
Vallmoll	1
Valls	7
Vendrell	6
Vilabella	2
Vilanova de Escornalbou	3
Vilella Alta	4
Vilella Baja	7
Viñols y Archs	3
29 *Total*	289

TERUEL.

Pueblos.	Vinos.
San Martin del Rio	1
1 *Total*	1

RESÚMEN DE LA CUENCA IBÉRICA.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Álava	2	4
Logroño	46	183
Navarra	29	54
Zaragoza	39	173
Huesca	52	98
Lérida	10	13
Gerona	21	51
Barcelona	44	191
Tarragona	29	289
Teruel	1	1
Total	273	1.057

CUENCA EDETANA.

CASTELLON.

Alcalá de Chisvert	1
Alcora	2
Benicarló	18
Benlloch	2
Calig	2
Castellon	8
Cuevas de Vinromá	1
Gérica	2
Villareal	1
Vinaróz	8
Viver	1
11 *Total*	46

VALÉNCIA.

Alcalá de Chisvert	2
Aldaya	1
Ambastida	1
Anna	1
Benaguacil	3
Bélgida	1
Betéra	4
Bocairente	4
Buñol	2
Carlet	1
Caudete	2
Chelva	1
Cheste	8
Chiva	2
Cuarte	6
Faura	2
Fuentelahiguera	1
Gandía	1
Ibi	1
Liria	3
Miralcampo	1
Monserrat	4
Ollería	2
Onteniente	8
Penáguila	3
Puebla de Rugat	1
Rafelbuñol	3
Requena	13
Rivarroja	5
Sagunto	8
Serra (La Torre)	1
Turis	5
Utiel	1
Valéncia	8
34 *Total*	110

ALICANTE.

Alicante	9
Aspe	29
Balones	1
Benejama	3
Benilloba	1
Castalla	4
Dénia	1
Elche	2
Ibi	2
Monforte	1
Monóvar	73
Novelda	4
Petrel	2
Pinoso	23
San Juan	3
Sax	2
16 *Total*	160

MÚRCIA.

Bullas	1
Cieza	1
Jumilla	8
Múrcia	5
4 *Total*	15

ALBACETE.

Casas Ibañez	3
Corral Rubio	1
Gineta (La)	1
Hellin	8
Mahora	1
Ontur	4
Peñas de San Pedro	1
Roda (La)	1
Tarazona	5
Villalgordo de Jucar	2
10 *Total*	27

CUENCA.

Picazo	2
Tarancon	9
Trivaldos	1
3 *Total*	12

RESÚMEN DE LA CUENCA EDETANA.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Castellon	11	46
Valéncia	34	110
Alicante	16	160
Múrcia	4	15
Albacete	10	27
Cuenca	3	12
Total	78	370

CUENCA BÉTICA.

Pueblos.	Vinos.
CÓRDOBA.	
Aguilar	8
Baena	8
Belmez	1
Cabra	34
Córdoba	22
Doña Mencía	14
Espejo	2
Lucena	5
Montilla	22
Moriles de Aguilar	6
Nueva Cartalla	3
Puente-Genil	3
Rambla (La)	2
Villanueva del Rey	3
Villaviciosa	7
Zuheros	1
16 *Total*	141
JAÉN.	
Arjona	3
Escañuela	3
Espelui	1
Jaén	8
Llanos	1
Zumel de Abajo	1
6 *Total*	17
GRANADA.	
Albolote	2
Almanjayar	1
Fuente el Alamo	1
Granada	11
Gualchols	5
Itrabo	2
Maracenas	4
Otura	1
Peligros	13
Pulianas	2
10 *Total*	42
SEVILLA.	
Alcalá de Guadaira	1
Castillejo de la Cuesta	9
Constantina de la Sierra	2
Espartinas	14
Gines	10
Huevar	3
Osuna	1
Salteras	2
Sevilla	6
Valencina	5
Villanueva del Ariscal	28
11 *Total*	81
CÁDIZ.	
Arcos de la Frontera	4
Chiclana	5
Chipiona	22
Jerez de la Frontera	49
Prado del Rey	6
Puerto de Santa María	31
Sanlúcar de Barrameda	60
Velez-Rubio (Almería)	1
8 *Total*	178

RESÚMEN DE LA CUENCA BÉTICA.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Córdoba	16	141
Jaén	6	17
Granada	10	42
Sevilla	11	81
Cádiz	8	178
Total	51	459

CUENCA ORETANA.

GUADALAJARA.	
Guadalajara	3
Iriepal	1
2 *Total*	4
MADRID.	
Arganda	16
Barajas	1
Belmonte de Tajo	4
Camporeal	2
Chamartin de la Rosa	6
Chinchon	26
Ciempozuelos	5
Colmenar de Oreja	27
Loeches	3
Madrid	6
Méntrida	3
Morata de Tajuña	10
Móstoles	2
Navalcarnero	54
San Martin de la Vega	1
Talamanca	1
Torrelaguna	2
Villa del Prado	14
18 *Total*	183

TOLEDO.	
Almorox	10
Carmena	2
Esquivias	1
Fuensalida	2
Noblejas	10
Ocaña	6
Orgaz	3
Otero	1
Puebla de Almuradiel	2
Puebla de Montalvan	1
Puente del Arzobispo	3
Quero	6
Santa Cruz del Retamar	1
Sonseca	1
Talavera de la Reina	4
Torre de Estéban Ambran	2
Val de Santo Domingo	1
Villacañas	2
Villarubia de Santiago	10
Yepes	14
20 *Total*	82
CÁCERES.	
Baños	1
Cáceres	2
Casar de Cáceres	1
Falla	1
Guadalupe	4
Hervás	3
Trujillo	1
7 *Total*	13
BADAJOZ.	
Almendralejo	4
Roca (La)	1
2 *Total*	5
CIUDAD-REAL.	
Alcázar de San Juan	15
Ciudad-Real	16
Daimiel	12
Manzanares	29
Membrilla	2
Moral de Calatrava	12
Santa Cruz de Mudela	23
Tomelloso	4
Valdepeñas	151
9 *Total*	266

Pueblos.	Vinos.
HUELVA.	
Almonte	6
Beas	1
Bollullos	7
Bonares	3
Cartaya	2
Hinojos	1
Huelva	2
Lucena del Puerto	3
Manzanilla	16
Moguer	21
Palma (La)	6
Palos de la Frontera	1
Paterna del Campo	1
Rociana	7
San Juan del Puerto	5
Trigueros	12
Tabugo	1
Valverde del Camino	1
Villalba del Alcor	6
Villanueva de los Castillejos	1
Villarrasa	1
21 *Total*	104

RESÚMEN DE LA CUENCA ORETANA.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Guadalajara	2	4
Madrid	18	183
Toledo	20	82
Cáceres	7	13
Badajoz	2	5
Ciudad-Real	9	266
Huelva	21	104
Total	79	657

CUENCA CASTELLANA.

Pueblos.	Vinos.
LEON.	
Barrios de Salas	1
Benazolve	1
2 *Total*	2
PALÉNCIA.	
Astudillo	2
Baltanas	3
Becerril de Campos	2
Cevico de la Torre	1
Dueñas	6
Paléncia	3
Tariego	1
Villamuriel	1
8 *Total*	19
SÓRIA.	
San Estéban de Gormaz	2
Sória	2
2 *Total*	4
SEGÓVIA.	
Balisa	1
Coca	1
Escarabajosa de Cabezas	1
Miguelañez	1
Nava de la Asuncion	4
Nieva	2
Segóvia	1
7 *Total*	11
ÁVILA.	
Adrada (La)	3
Arévalo	1
Blascoeles	2
Cebreros	17
Cuevas del Valle	1
Escarabajosa	1
Langa	2
Madrigal de las Torres	4
Mombeltran	13
Palacios de Goda	1
San Estéban del Valle	2
11 *Total*	47
SALAMANCA.	
Béjar	2
Cantalapiedra	1
Ciudad-Rodrigo	1
Garci-buey	1
Lumbrales	4
Valicobo (en Faginedo)	1
Villoria	1
Vilvestre	1
8 *Total*	12
ZAMORA.	
Benavente	2
Molocillos	1
Moraleja del vino	19
Toro	7
Zamora	5
5 *Total*	34
VALLADOLID.	
Arroyo	1
Cabrero	2
Callejas	1
Casasola de Arion	1
Castronuño	1
Cigales	1
Fuente el Sol	1
Laguna de Duero	2
Medina del Campo	2
Nava del Rey	28
Olmedo	1
Pozaldez	4
Pozuelo de la Orden	2
Rioseco	1
Rueda	4
San Pedro de la Tarce	3
Seca (La)	1
Simancas	1
Tiedra	4
Tordehumos	1
Tudela de Duero	1
Valladolid	8
Ventosa de la Cuesta	2
Viana de Cega	1
Villalva de Abajo	2
Villalbuena del Duero	1
Villapadierna	1
Villanueva de los Caballeros	1
Villaverde	2
29 *Total*	81

RESÚMEN DE LA CUENCA CASTELLANA.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Leon	2	2
Palencia	8	19
Sória	2	4
Segóvia	7	11
Avila	11	47
Salamanca	8	12
Zamora	5	34
Valladolid	29	81
Total	72	210

VERTIENTE SETENTRIONAL Ú OCEÁNICA.

Pueblos.	Vinos.
GUIPÚZCOA.	
Arriaran	1
San Sebastian	1
2 *Total.*	2
VIZCAYA.	
Bilbao	1
Zaya	1
2 *Total.*	2
SANTANDER.	
Bilbao y Santander	3
Potes y su partido	2
2 *Total.*	5

Pueblos.	Vinos.
OVIEDO.	
Oviedo	1
LÚGO.	
Bóveda	2
Monforte	5
Ponton	3
Puebla del Brollon	4
Quiroga	1
Sober	9
6 *Total.*	24
CORUÑA.	
Santiago	1

Pueblos.	Vinos.
PONTEVEDRA.	
Nigran	1
Salvatierra (Fiodellos)	1
Salvatierra (Tuy)	1
3 *Total.*	3
ORENSE.	
Caldas (Las)	2
Cenlle	2
Leiro	2
Orense	2
Rivadavia	1
San Ciprian de Viñas	3
Verin	6
De procedencia desconocida	1
8 *Total.*	19

RESÚMEN DE LA VERTIENTE SETENTRIONAL.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Guipúzcoa	2	2
Vizcaya	2	2
Santander	2	5
Oviedo	1	1
Lúgo	6	24
Coruña	1	1
Pontevedra	3	3
Orense	8	19
Total	25	57

VERTIENTE MERIDIONAL Ó ALPUJARREÑA.

MÁLAGA.	
Chapera	13
Málaga	59
Ronda	1
3 *Total.*	73

ALMERÍA.	
Abrucena	1
Adra	1
Alhama	1
Almería	1
Berja	2
Enix	2
Fines	1

Huércal-Overa	1
Nijar	1
Purchena	7
Tíjola	2
Velez-Rubio	1
12 *Total.*	21

RESÚMEN DE LA VERTIENTE MERIDIONAL.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Málaga	3	73
Almería	12	21
Total	15	94

PROVINCIAS INSULARES.

BALEARES.	
Alaró	2
Bañalbufar	4
Benisalem	16
Consell	2
Felanitx	1
Inca	2
Mahon	1
Manacor	2
Marratxi	1

Montuiri	1
Palma	1
Petra	1
Puig-Panent	1
San-Sellas	3
Santa Eugenia	1
Santa María	1
16 *Total.*	40

CANARIAS.	
Arafo	1
Arenas (Las)	2
Gran Canária	1
Icod de los vinos	1
Orotava (La)	2
Palmas (Las)	9
Santa Cruz de Tenerife	4
7 *Total.*	20

RESÚMEN DE LAS PROVINCIAS INSULARES.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Baleares	16	40
Canarias	7	20
Total	23	60

RESÚMEN GENERAL.

REGIONES.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Cuenca Ibérica	273	1.057
— Edetana	78	370
— Bética	51	459
— Oretana	79	657
— Castellana	72	210
Vertiente Setentrional	25	57
— Meridional	15	94
Provincias insulares	23	60
Total	616	2.964

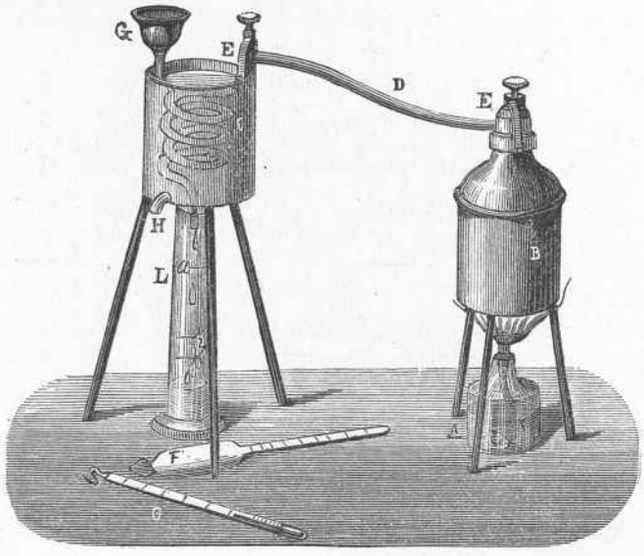
IV.

ESTUDIO DEL ALCOHÓL.

La cantidad de alcohól contenida en los vinos, se ha determinado con el alambique de Gay-Lussac, modificado segun el sistema de Richter, cuyo dibujo acompaña. Se compone este alambique de una calderita de cobre *B*, en la cual se coloca el vino que se va á destilar: un tubo *D*, sujeto por una brida sobre la tubuladura *E*, conduce los vapores que salen de la calderita al condensador *C*, contenido en el refrigerante *E*: otra brida igual á la anterior, sujeta el tubo *D* sobre el extremo del condensador. Si el agua que está en el refrigerante se calienta demasiado, se echa otra fresca por el embudo *G*, saliendo entonces la caliente por la tubuladura *H*. El líquido condensado cae por el pico del serpentin en la campana de vidrio *L*, la cual tiene una marca *a* á cierta altura y otras dos más abajo que señalan, la primera la mitad y la segunda el tercio del volúmen primitivo; el termómetro *F*, el alcohómetro *G* y la lamparilla *A* completan el aparato. Como el alambique de Gay-Lussac es tan conocido, ya en su forma primitiva, ya en esta dada por Richter, ya en la adoptada por Salleron, creo inútil explicar su modo de funcionar. Ocho aparatos, mandados traer por el Sr. Torres Muñoz de Luna, han servido para la determinacion de la riqueza alcohólica de 2.955 vinos.

Pocas operaciones son tan difíciles como la determinacion del alcohól, si se ha de hacer con una exactitud científica; pero, como en el caso actual, esto hubiera sido imposible, dado el gran número de vinos que se habian de analizar, y la rapidez con que habia de hacerse la operacion, ésta se ha practicado segun se acostumbra en el comercio, limitándose á mantener el agua del refrigerante á la temperatura ordinaria, mediante una corriente constante, procedente del Canal de Lozoya.

Dos causas contribuyen á que las cantidades fijadas como riqueza alcohólica de los vinos, no sean matemáticamente exactas: voy á explanarlas, con el objeto de apreciar hasta dónde llega el error cometido.



Sabido es que, para practicar esta operacion, se llena la bureta de vino hasta la línea de enrase, se destila y se recoge la mitad, añadiendo el resto de agua destilada; se agita la mezcla, se introducen en el líquido el termómetro y el alcohómetro, y se anotan cuidadosamente sus indicaciones, para hacer la reduccion del volúmen á la temperatura de 15 grados centesimales.

La primera precaucion que hay que tomar, para aproximarse en lo posible á la exactitud, es la de comprobar el termómetro y el alcohómetro. Cuando un Profesor trabaja en su Laboratorio particular, tiene un termómetro de mercurio y un alcohómetro metálico, á cuya comprobacion directa ha consagrado muchas horas, y tal vez muchos dias: pero esto, que se puede hacer en ese caso, era imposible hacerlo en la Exposicion, puesto que el trabajo se hacia con termómetros de espíritu de vino y con alcohómetros de vidrio, de los que ordinariamente se usan en el comercio; así, que la comprobacion se ha hecho sólo por comparacion. Mientras estuvo en el Laboratorio, las hizo el ayudante primero Sr. Boira, el cual era el encargado de estas operaciones; pero, cuando presentó su dimision, las continúe yo. Traje al efecto el termómetro y alcohómetro que tenia en mi Laboratorio, protegido por el Instituto Agrícola Catalan de San Isidro, en Barcelona, aparatos que habian sido comprobados sucesivamente por el fabricante Sr. Corrons, por el óptico D. Federico Font y por mí, con el objeto de tenerlos como tipo en dicho Laboratorio, para que los agricultores pudieran comprobar los que comprasen en el comercio.

Los termómetros que se han usado en el Laboratorio, han sido comprobados por comparacion con el tipo, inmergiéndolos en una vasija con agua fria, calentando ésta con una lámpara de espíritu de vino y anotando las diferencias de 5 en 5 grados: todo termómetro que indicaba medio grado de diferencia con el tipo hasta la temperatura de 30 grados (que es á lo que alcanzaban aquellos) era desechado.

Para comparar los alcohómetros, se ha mezclado alcohól absoluto y agua destilada, dejando el líquido en reposo, para que se verificase bien la mezcla, y se han inmergido en él el alcohómetro tipo y el otro, á diferentes temperaturas.

Tomadas las indicaciones del alcohómetro y del termómetro, hay que buscar el volúmen verdadero á la temperatura de 15 grados del termómetro centesimal, para lo cual (con el objeto de no perder tiempo en los cálculos) acompaña al alambique la tabla en donde está ya hecha la reduccion: como estas tablas suelen diferenciarse en las cifras decimales, pongo á continuacion la que ha servido en el Laboratorio.

TABLA DE LA RIQUEZA DE LOS ALCOHÓLES.

INDICACIONES DEL ALCOHÓMETRO.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
10	1,4	2,4	3,4	4,5	5,5	6,5	7,5	8,5	9,5	10,6	11,7	12,7	13,8	14,9	16,0	17,0	18,1	19,2	20,2	21,3	22,4	23,5	24,6	25,8	26,9	28,0	29,1	30,1	31,1	32,1	10
11	1,3	2,4	3,4	4,4	5,4	6,4	7,4	8,4	9,4	10,5	11,6	12,6	13,6	14,7	15,8	16,8	17,9	19,0	20,0	21,0	22,1	23,2	24,3	25,4	26,5	27,7	28,7	29,7	30,7	31,7	11
12	1,2	2,3	3,3	4,3	5,3	6,3	7,3	8,3	9,3	10,4	11,5	12,5	13,5	14,6	15,6	16,6	17,6	18,7	19,7	20,7	21,8	22,9	24,0	25,1	26,1	27,2	28,2	29,2	30,2	31,2	12
13	1,2	2,2	3,2	4,2	5,2	6,2	7,2	8,2	9,2	10,3	11,4	12,4	13,4	14,4	15,4	16,4	17,4	18,5	19,5	20,5	21,5	22,6	23,7	24,7	25,7	26,8	27,8	28,8	29,8	30,8	13
14	1,1	2,1	3,1	4,1	5,1	6,1	7,1	8,1	9,1	10,2	11,2	12,2	13,2	14,2	15,2	16,2	17,2	18,2	19,2	20,2	21,2	22,3	23,3	24,3	25,3	26,4	27,4	28,4	29,4	30,4	14
15	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21,0	22	23	24	25	26	27	28	29	30	15
16	0,9	1,9	2,9	3,9	4,9	5,9	6,9	7,9	8,9	9,9	10,9	11,9	12,9	13,9	14,9	15,9	16,9	17,8	18,7	19,7	20,7	21,7	22,7	23,7	24,7	25,7	26,6	27,6	28,6	29,6	16
17	0,8	1,8	2,8	3,8	4,8	5,8	6,8	7,8	8,8	9,8	10,8	11,7	12,7	13,7	14,7	15,6	16,6	17,5	18,4	19,4	20,4	21,4	22,4	23,4	24,4	25,4	26,3	27,3	28,2	29,2	17
18	0,7	1,7	2,7	3,7	4,7	5,7	6,7	7,7	8,7	9,7	10,7	11,6	12,5	13,5	14,5	15,4	16,3	17,3	18,2	19,1	20,1	21,1	22,0	23,0	24,0	25,0	25,9	26,9	27,8	28,8	18
19	0,6	1,6	2,6	3,6	4,5	5,5	6,5	7,5	8,5	9,5	10,5	11,4	12,4	13,3	14,3	15,2	16,1	17,0	17,9	18,8	19,8	20,8	21,7	22,7	23,6	24,6	25,5	26,4	27,3	28,3	19
20	0,5	1,5	2,4	3,4	4,4	5,4	6,4	7,3	8,3	9,3	10,3	11,2	12,2	13,1	14,0	14,9	15,8	16,7	17,6	18,5	19,5	20,5	21,4	22,4	23,3	24,3	25,2	26,1	27,0	27,9	20
21	0,4	1,4	2,3	3,3	4,3	5,2	6,2	7,1	8,1	9,1	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6	15,5	16,4	17,3	18,2	19,1	20,1	21,1	22,1	22,9	23,9	24,8	25,6	26,6	27,5	21
22	0,3	1,3	2,2	3,2	4,1	5,1	6,1	7,0	7,9	8,9	9,9	10,8	11,7	12,6	13,5	14,4	15,3	16,2	17,0	17,9	18,8	19,8	20,7	21,6	22,5	23,5	24,3	25,2	26,2	27,1	22
23	0,1	1,1	2,1	3,1	4,0	4,9	5,9	6,8	7,8	8,7	9,7	10,6	11,5	12,4	13,3	14,1	15,0	15,9	16,7	17,6	18,5	19,4	20,3	21,3	22,2	23,1	24,0	24,9	25,8	26,7	23
24	0,0	1,0	1,9	2,9	3,8	4,8	5,8	6,7	7,6	8,5	9,5	10,4	11,3	12,2	13,1	13,9	14,8	15,7	16,5	17,4	18,2	19,1	20,0	21,0	21,8	22,7	23,6	24,5	25,4	26,3	24
25	0,0	0,8	1,7	2,7	3,6	4,6	5,5	6,5	7,4	8,3	9,3	10,2	11,1	12,0	12,8	13,6	14,5	15,4	16,2	17,1	17,9	18,8	19,7	20,6	21,5	22,4	23,2	24,2	25,1	26,0	25
26	0,0	0,7	1,6	2,6	3,5	4,4	5,4	6,3	7,2	8,1	9,0	9,9	10,8	11,7	12,6	13,4	14,2	15,1	15,9	16,7	17,6	18,5	19,4	20,3	21,2	22,1	22,9	23,8	24,7	25,6	26
27	0,0	0,5	1,5	2,4	3,3	4,3	5,2	6,1	7.0	7,9	8,8	9,7	10,6	11,5	12,3	13,1	13,9	14,8	15,6	16,4	17,3	18,2	19,1	20,0	20,8	21,7	22,6	23,5	24,3	25,2	27
28	0,0	0,3	1,3	2,2	3,1	4,1	5,0	5,9	6,8	7,7	8,6	9,5	10,3	11,2	12,0	12,8	13,6	14,4	15,2	16,0	16,9	17,9	18,8	19,6	20,5	21,4	23,2	23,1	23,9	24,8	28
29	0,0	0,1	1,1	2,0	2,9	3,9	4,8	5,7	6,6	7,5	8,4	9,2	10,1	11,0	11,7	12,5	13,3	14,1	14,9	15,7	16,6	17,5	18,4	19,3	20,2	21,0	21,8	22,7	23,6	24,4	29
30	0,0	0,0	0.9	1,9	2,8	3,7	4,6	5,5	6,4	7,3	8,1	9,0	9,8	10,7	11,5	12,3	13,0	13,8	14,6	15,4	16,3	17,2	18,1	19,0	19,8	20,7	21,5	22,4	23,2	24,0	30

INDICACIONES DEL TERMÓMETRO.

Suponiendo, pues, que el alcohómetro y el termómetro son lo suficientemente exactos, y que por consiguiente evitamos aquella causa de error, aparece otra al tomar el resultado de las tablas como efectivo. Se ve que las tablas están calculadas en la hipótesis de que las indicaciones del termómetro y alcohómetro son en grados enteros y no en fracciones de grado: fácil es conseguir esta exactitud en el termómetro, pues está reducido á calentar ó enfriar el líquido; pero no sucede lo mismo con el alcohómetro, que á veces marca fracciones de grado. Si se quisiera calcular con toda la aproximacion posible esta riqueza, teniendo aparatos divididos en fracciones de grado, se procederia del modo siguiente:

Supongamos que el alcohómetro marca 24,4 y el termómetro 21: considerando sólo la parte entera, esto es, 24 se encuentra en la tabla que la riqueza alcohólica de ese vino es 22,1: para calcular qué aumento corresponde á las 4 décimas de alcohómetro, se procede del modo siguiente:

Riqueza alcohólica correspondiente á 25° del alcohómetro y 21° del termómetro.....	22,9
Idem id. á 24° del alcohómetro y 21 del termómetro.....	22,1
Diferencia.....	0,8

Con esta cifra formaremos la siguiente proporcion: ¿si, á 1 grado de diferencia en el alcohómetro, corresponden 0,8, á 0,4 de diferencia, cuánto corresponderá?

$$1 : 0{,}8 : : 0{,}4 : x = \frac{0{,}8 \times 0{,}4}{1} = 0{,}32$$

cuya cantidad, añadida á los 22,1, dará como riqueza alcohólica del vino 12,42.

De igual manera calcularíamos la diferencia que corresponde á la fraccion de grado de temperatura.

No se han hecho estos cálculos en el Laboratorio; porque, como hemos dicho antes, los aparatos que se han empleado son los comerciales, es decir, los que sólo están divididos en grados; de manera que las riquezas alcohólicas puestas en este libro son verdaderas, comercialmente hablando, puesto que se han tomado todas las precauciones que se toman en el comercio; pero científicamente consideradas, son aproximadas á ménos de 1 por 100, y en la mayor parte de los casos á ménos de un $^1/_2$ por 100, por defecto, puesto que se ha tomado siempre la indicacion inferior y despreciado las fracciones de grado.

Segun queda dicho anteriormente, se ha determinado la riqueza alcohólica de 2.955 vinos, y en la respectiva tabla figura el número de los que ha hecho cada ayudante.

Este trabajo, ha estado organizado de la manera siguiente: cada ayudante trabajaba con tres alambiques á la vez, debiendo hacer, como minimum, 24 ensayos diarios; terminados éstos, pasaba al escritorio, en donde un escribiente anotaba, en libros convenientemente rayados y encasillados, las indicaciones del termómetro y del alcohómetro y el apellido del ayudante que habia ejecutado la operacion. Cuando resultaba una riqueza alcohólica menor de 11 ó mayor de 20 por 100, la operacion se repetía segunda y áun tercera vez por otro ayudante.

El alcohómetro que se ha empleado es el de Gay-Lussac, y por consiguiente los resultados obtenidos, despues de hechas las correcciones indicadas, dan á conocer el volúmen por 100 de alcohól puro que contiene una mezcla de alcohól y agua; pero como no todos los paises usan este mismo aparato, pongo á continuacion la relacion que existe entre sus indicaciones y las del areómetro Cartier y el Sykes, que son los más generalmente usados.

Sallerón en su *Notice sur les Instruments de precision*, París, 1861, página 12, dice lo siguiente:

Areómetro de Cartier. Este instrumento, cuyo uso se ha perpetuado hasta ahora, á pesar de sus imperfecciones, está graduado con arreglo á una base arbitraria é imparcial. Cartier era un obrero á quien Baumé habia encargado la construccion de sus pesa-alcohóles, para la percepcion de los derechos del fisco: tuvo la idea poco leal de copiar, con una ligera modificacion, el areómetro de aquel físico y presentarle por su parte al Gobierno como invencion suya. A pesar de las justas reclamaciones de Baumé contra semejante fraude, Cartier llegó á hacer adoptar su instrumento como pesa-alcohóles oficial, y le hizo circular por el comercio, que no ha podido decidirse á abandonarle del todo.

Habiendo degenerado el areómetro de Cartier en las manos de sus constructores, que no tenian ninguna regla fija para la graduacion de la escala, Gay-Lussac halló gravísimas dificultades para establecer la relacion entre la escala Cartier y la centesimal. Para conseguirlo, tuvo que tomar un buen número de areómetros de Cartier, de los que poseia la Administracion de Contribuciones indirectas, y, despues de penosas comprobaciones, llegó á fijar las siguientes concordancias: 29° de Cartier=31° de Baumé: 28° de Cartier = 74° centesimales, teniendo en cuenta que todas estas comparaciones se hacian á la temperatura de 15° del termómetro centígrado: finalmente, 10° Cartier indican la densidad del agua pura á la temperatura de 12°,5 de dicho termómetro centígrado. Partiendo de estos datos, Gay-Lussac formó las dos siguientes tablas de equivalencias:

GRADOS DE CARTIER EN GRADOS CENTESIMALES.

Grados de Cartier.	Grados centesimales.	Cartier.	Centesimales.	Cartier.	Centesimales.	Cartier.	Centesimales.
10	0,0	19	49,2	28	74,0	37	94,1
11	5,3	20	52,5	29	76,3	38	92,6
12	11,3	21	54,7	30	78,4	39	94,0
13	18,4	22	58,7	31	80,5	40	95,4
14	25,4	23	61,5	32	82,4	41	96,6
15	31,7	24	64,2	33	84,3	42	97,7
16	37,0	25	66,9	34	86,2	43	98,8
17	41,5	26	69,4	35	88,0	44	99,9
18	45,5	27	71,8	36	89,6	»	»

GRADOS CENTESIMALES EN GRADOS DE CARTIER.

Grados centesimales.	Grados de Cartier.	Centesimales.	Cartier.	Centesimales.	Cartier.	Centesimales.	Cartier.
1	10,2	26	14,1	51	19,5	76	28,9
2	10,4	27	14,2	52	19.8	77	29,4
3	10,6	28	14,4	53	20,1	78	29,8
4	10,8	29	14,5	54	20,5	79	30,3
5	10,9	30	14,7	55	20,8	80	30,8
6	11,1	31	14,9	56	21,1	81	31,3
7	11,3	32	15,0	57	21,4	82	31,8
8	11,5	33	15,2	58	21,8	83	32.3
9	11,6	34	15,4	59	22,1	84	32,8
10	11,8	35	15,6	60	22,5	85	33,3
11	12	36	15,8	61	22,8	86	33,9
12	12,1	37	16	62	23,2	87	34,4
13	12,3	38	16,2	63	23,5	88	35
14	12,4	39	16,4	64	23,9	89	35,6
15	12,5	40	16,6	65	24,3	90	36,3
16	12,7	41	16,9	66	24,7	91	36,9
17	12,8	42	17,1	67	25,1	92	37,6
18	12,9	43	17,4	68	25,5	93	38,3
19	13,1	44	17,6	69	25,8	94	39
20	13,2	45	17,9	70	26,3	95	39,7
21	13,4	46	18,1	71	26,7	96	40
22	13,5	47	18,4	72	27,1	97	41,4
23	13,6	48	18,7	73	27,5	98	42,3
24	13,8	49	19	74	28	99	43,2
25	14	50	19,2	75	28,4	100	44,2

El aparato destilatorio empleado por los ingleses está representado en la figura 1.ª, y se compone de las piezas siguientes: *e* caldera de cobre de forma cónica, que ajusta, por medio de una tuerca *g*, con el tubo que conduce los vapores al condensador; éste está encerrado dentro de la caja prismática *a*, llena de agua que entra por el tubo *o* y sale por el *i*; los vapores condensados caen en la campana *c*, sostenida por el soporte *J*; un mechero de gas *b* sirve para calentar la calderita en donde se echa el vino. Acompañan á este alambique el termómetro *j*, la campana de cristal *i*, el areómetro antes descrito y una pipeta *d* para hacer enrasar el líquido.

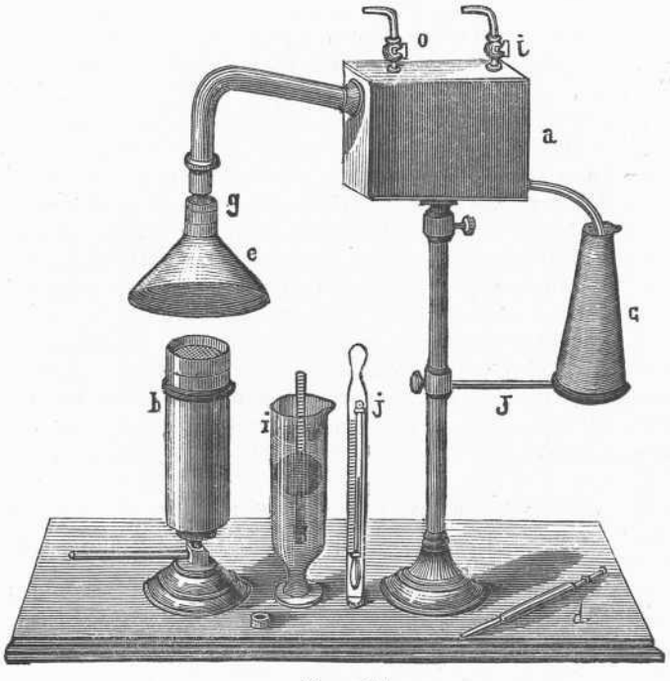


Figura 1.ª

Los ingleses usan, en vez de los areómetros anteriores, la escala de Sikes: he aquí lo que acerca de ella dice J. B. Sitges en su folleto titulado *La Exposicion de vinos celebrada en el Royal Albert-Hall en* 1874: (Madrid, Imprenta y fundicion de M. Tello, 1875.)

«*El hidrómetro de Sikes*, usado oficialmente en Inglaterra, no indica inmediatamente la densidad ó la riqueza centesimal de los líquidos espirituosos; se compone, como lo indica la figura 2.ª, de una esfera ó flotador de laton con una varilla cuadrada, hácia la parte superior, y otra redondeada hácia abajo, terminada en una bellotita maciza que sirve de lastre. La varilla superior está dividida de arriba á abajo en diez divisiones iguales, cada una de las cuales se subdivide en cinco. Al instrumento acompañan nueve discos de laton numerados con los números de 10 á 90, representando otras tantas divisiones de la escala, en la cual se marcan á veces once divisiones en vez de diez. Esta division adicional en nada altera las condiciones del instrumento, y es útil cuando la graduacion del líquido es poco superior á 10, pues entonces, en vez de ser necesario cambiar el peso adicional para saber la densidad, se lee esta en la escala misma.

(La figura 3.ª representa el estuche en donde están encerrados todos los objetos.)

»El instrumento está construido de manera que marca cero en un alcohól que á 60° Fahrenheit (15,6 centígrados) tenga por densidad 0,825, al que se llama alcohól tipo *(standard alcohól)* y que próximamente marca 94° de Gay-Lussac. En el agua pura, el instrumento necesita el peso adicional 90 para marcar tambien cero; de modo que, en este instrumento, la diferencia que hay

entre la densidad del agua, ó sea 1, y la densidad del alcohól tipo 0,825 á la temperatura indicada de 60° F., se reparte en 100 divisiones y en 500 subdivisiones, correspondiendo á cada una de las primeras 0,0175 de la densidad del agua, y á cada una de las segundas 0,0035.

»El instrumento no da desde luego la densidad ó sea la riqueza alcohólica que tiene un líquido espirituoso, sino la mayor ó menor cantidad de alcohól de dicho líquido comparado con otro que se toma como término de comparacion, y que se llama *aguardiente de prueba (proof esprit)*, dándose el nombre de *alcohól sobre prueba (above ú over proof)* al más espirituoso, y *alcohól bajo prueba (bellow ó under proof)* al ménos espirituoso.

»Un acta del Parlamento define cuál es el aguardiente de prueba, diciendo que es aquel que, á la temperatura 51° F. (10'6 C.) pesa exactamente $^{12}/_{13}$ de un igual volúmen de agua destilada. Se compone de cien partes, en peso, de alcohól absoluto y 103'09 de agua; y en volúmen, de cien partes de alcohól absoluto y 84'82 de agua, cuyos 181'82 volúmenes no miden más, despues de la condensacion que se verifica siempre al mezclarle el agua y alcohól, que 175'25 volúmenes.

»La densidad de este alcohól es á 60° F. (15'56 C.) 0'919 y marca, por lo tanto 39° centesimales.

»Para hacer la correccion de temperatura, acompañan al instrumento unas tablas, cada una de las cuales marca, por cada grado del termómetro Fahrenheit, que media entre 30 y 80, las densidades que corresponden á cada subdivision del hidrómetro.

»Cada tabla tiene diez columnas encabezadas con los números 0..... 10..... 90..... que corresponden á las subdivisiones de la varilla y á los nueve pesos adicionales. Cada columna está dividida en diez partes, que están numeradas desde el 0, que corresponde al principio de la primera columna, hasta el 100, que comprende al final de la última, y cada una de estas divisiones se subdivide en cinco partes, que significan 0, 2, 4, 6, 8 décimas de grado. Delante de cada número, está colocado otro que indica el tanto por ciento más ó ménos de alcohól de prueba, que tiene el aguardiente que marca aquella graduacion.

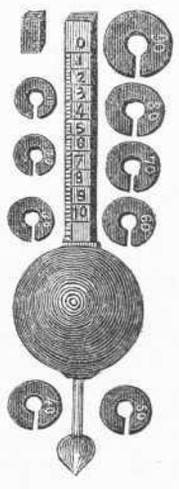


Figura 2.ª

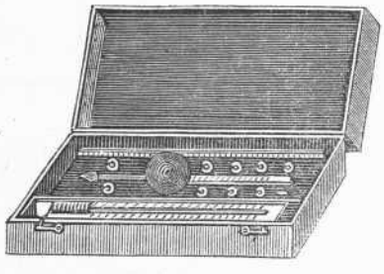


Figura 3.ª

»De manera que las graduaciones del hidrómetro de Sikes, indican *el tanto por ciento en peso de espíritu de prueba que contiene un líquido.*

»A pesar de la precision del alcohómetro de Gay-Lussac y del hidrómetro de Sikes, no es fácil relacionar los grados del primer instrumento con los del segundo, porque el primero indica *volúmenes* y el segundo *pesos;* y como, al mezclar alcohól y agua, se observa una contraccion en el volúmen resultante, y esta contraccion es irregular y dependiente de los volúmenes relativos de ambos líquidos, de aquí, que la relacion no es fácil de encontrar por medio del cálculo, sino por experimentos directos que están más sujetos á error.

»Damos á continuacion una tabla de la relacion que han encontrado varios autores, entre los grados centesimales y los del hidrómetro, debiendo afirmar, al propio tiempo, que nuestras comprobaciones no concuerdan exactamente con ninguna de ellas.

»Los grados, segun Salleron, están tomados de la tabla que acompaña al alambique de ensayo de este constructor; los de la Aduana de Lóndres, de una nota por ella facilitada á la Direccion de Aduanas de España; los de los Long, de la tabla que acompaña á su aparato destilatorio; los de Malepeyre, del libro de este autor, *Alcoométrie*, publicado en 1868 por la casa Roret, de París. A los grados que expresa la tabla publicada á continuacion, debemos añadir que, segun Malepeyre, el 0 del hidrómetro, ó sea el espíritu de prueba, marca 57,°47 centesimales. Por último, los grados de la última columna están tomados del *Manual práctico para determinar la riqueza alcohólica de los vinos y espíritus*, publicado en Sevilla en 1874, por D. C. Castellon y Pinto. El autor afirma que él mismo ha calculado las graduaciones á 60° F., y ademas de las que expresa la tabla, indica que el espíritu de prueba corresponde á 57,°06 centesimales, el *standard sprit* á 95,29 y el alcohól absoluto á 175,°25 de Sikes.

»Hemos puesto con toda intencion las columnas 3.ª, 4.ª y 5.ª, en la misma forma en que se encuentran en las tablas que acompañan á los hidrómetros, para que nuestros lectores vean cómo deben hacerse las reducciones, dado el sistema de graduacion del instrumento. Para hallar los grados, ó sea el tanto por ciento de espíritu de prueba que tiene todo líquido alcohólico, hay que restar de 100 el número de las graduaciones bajo prueba *(under ó bellow proof)*, y la razon es porque, un líquido que tenga 10, 20, 30, 80 por 100 ménos de alcohól que el aguardiente de pruebas, sólo tiene 90, 80, 70, 20 por 100 de este mismo aguardiente tipo.

»En las graduaciones sobre prueba *(over ó above proof)* hay que añadir 100 á la graduacion, porque el líquido que tiene 10, 20, 30, 50 por 100 más de alcohól que el espíritu de prueba, tiene 110, 120, 130 y 150 de éste.

»Permítasenos un ejemplo vulgar para la fijacion completa de las ideas.

»El hombre que tenga 10, 20, 30 por 100 ménos de la fortuna de A, suponiendo que A tenga de fortuna 100 duros, tendrá 90, 80, 70 duros; mientras que aquel que posea 10, 20, 30 por 100 más de fortuna que A, tendrá 110, 120, 130 duros.»

Pongo á continuacion la tabla de las equivalencias antes citadas.

EQUIVALENCIAS

de los grados del alcohómetro Gay-Lussac con los del hidrómetro de Sikes, segun los varios autores que se citan.

Grados del alcohómetro.	GRADOS DEL HIDRÓMETRO DE SIKES, SEGUN					Grados del alcohómetro.	GRADOS DEL HIDRÓMETRO DE SIKES, SEGUN				
	Salleron.	La Aduana de Lóndres.	F. Long. á 55° F.	Malepeyre.	Castellon y Pinto.		Salleron.	La Aduana de Lóndres.	F. Long. á 55° F.	Malepeyre.	Castellon y Pinto.
		Below proof.	**Under proof.**	**Under proof.**		51	»	9	8,9	11,3	89,378
						52	»	7	7,1	9,5	91,130
						53	»	5	5,3	7,8	92,883
0	0	100	100,0	»	0,00	54	»	4	3,6	6,0	94,635
1	1,6	98	98,2	98,3	1,752	55	»	2	1,8	4,3	96,388
2	3,3	96	96,4	96,5	3,505	56	»	Prueba.	Prueba.	2,6	98,140
3	5,0	95	94,6	94,8	5,257						
4	6,6	93	92,8	93,0	7,010			**Over proof.**	**Over proof.**	**Over Proof.**	
5	8,3	91	91,1	91,3	8,762						
6	10,0	89	89,3	89,6	10,515						
7	11,7	88	87,5	87,8	12,268	57	»	2	1,7	0,2	99,893
8	13,3	86	85,7	86,1	14,020	58	»	3	3,4	0,9	101,65
9	15,0	84	83,9	84,3	15,773	59	»	5	5,1	2,7	103,40
10	16,7	82	82,1	82,6	17,525	60	»	7	6,8	4,4	105,15
11	18,4	80	80,3	80,9	19,278	61	»	9	8,5	6,1	106,90
12	20,2	79	78,6	79,1	21,030	62	»	10	10,2	7,9	108,66
13	21,9	77	76,8	77,4	22,783	63	»	12	11,9	9,6	110,41
14	23,6	75	75,0	75,6	24,535	64	»	14	13,6	11,4	112,16
15	25,3	73	73,2	73,9	26,288	65	»	15	15,3	13,1	113,91
16	27,1	71	71,4	72,2	28,040	66	»	17	17,0	14,8	115,67
17	28,8	70	69,6	70,4	29,793	67	»	19	18,7	16,6	117,42
18	30,5	68	67,8	68,7	31,545	68	»	20	20,4	18,3	119,17
19	32,2	66	66,0	66,9	33,298	69	»	22	22,1	20,1	120,92
20	34,0	64	64,3	65,2	35,050	70	»	24	23,8	21,8	122,68
21	35,9	63	62,5	63,5	36,803	71	»	26	25,5	23,5	124,43
22	37,6	61	60,7	61,7	38,555	72	»	27	27,2	25,3	126,18
23	39,4	59	58,9	60,0	40,308	73	»	29	28,9	27,0	127,93
24	41,2	57	57,1	58,2	42,060	74	»	31	30,6	28,8	129,69
25	43,0	55	55,3	56,5	43,813	75	»	32	32,2	30,5	131,44
26	44,8	54	53,6	54,8	45,565	76	»	34	33,9	32,2	133,19
27	46,5	52	51,8	53,0	47,318	77	»	36	35,6	34,0	134,94
28	48,3	50	50,0	51,3	49,070	78	»	37	37,3	35,7	136,70
29	50,1	48	48,2	49,5	50,823	79	»	39	39,0	37,5	138,45
30	51,9	46	46,4	47,8	52,575	80	»	41	40,7	39,2	140,20
31	53,7	45	44,6	46,1	54,328	81	»	42	42,4	40,9	141,95
32	55,4	43	42,8	44,3	56,080	82	»	44	44,1	42,7	143,71
33	57,2	41	41,1	42,6	57,833	83	»	46	45,8	44,4	145,46
34	59,0	39	39,3	40,8	59,585	84	»	48	47,5	46,2	147,21
35	60,7	38	37,5	39,1	61,338	85	»	49	49,2	47,9	148,96
36	»	36	35,7	37,4	63,090	86	»	51	50,9	49,6	150,72
37	»	34	33,9	35,6	64,843	87	»	53	52,6	51,4	152,47
38	»	32	32,1	33,9	66,595	88	»	54	54,3	53,1	154,22
39	»	30	30,3	32,1	68,348	89	»	56	56,0	54,9	155,97
40	»	29	28,6	30,4	70,100	90	»	58	57,7	56,6	157,73
41	»	27	26,8	28,7	71,853	91	»	59	59,4	58,3	159,48
42	»	25	25,0	26,9	73,605	92	»	61	61,1	60,1	161,23
43	»	23	23,2	25,2	75,358	93	»	63	62,8	61,8	162,98
44	»	21	21,4	23,4	77,110	94	»	65	64,5	63,6	164,74
45	»	20	19,6	21,7	78,863	95	»	66	66,2	65,3	166,49
46	»	18	17,8	20,0	80,615	96	»	68	67,9	67,0	168,24
47	»	16	16,1	18,2	82,368	97	»	70	69,6	68,8	169,99
48	»	14	14,3	16,5	84,120	98	»	71	71,3	70,5	171,75
49	»	13	12,5	14,7	85,873	99	»	73	73,0	72,3	173,50
50	»	11	10,7	13,0	87,625	100	»	75	74,7	74,0	175,25

La siguiente tabla presenta agrupados los vinos analizados, segun su riqueza alcohólica.

PROVINCIAS.	De 4 á 5.	De 5 á 6.	De 6 á 7.	De 7 á 8.	De 8 á 9.	De 9 á 10.	De 10 á 11.	De 11 á 12.	De 12 á 13.	De 13 á 14.	De 14 á 15.	De 15 á 16.	De 16 á 17.	De 17 á 18.	De 18 á 19.	De 19 á 20.	De 20 á 21.	De 21 á 22.	De 22 á 23.	De 23 á 24.	De 24 á 25.	De 25 á 26.	De 26 á 27.	De 27 á 28.	TOTAL.
Álava	»	»	»	»	1	»	»	2	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4
Albacete	»	»	»	»	»	»	»	»	»	6	10	3	4	2	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	27
Alicante	»	»	1	»	»	»	»	2	4	2	19	19	26	31	18	13	5	8	3	2	3	1	1	»	158
Almería	»	»	»	»	»	»	»	»	1	1	2	2	7	2	2	2	2	»	»	»	»	»	»	»	21
Ávila	»	»	»	»	»	2	1	1	4	7	10	11	6	3	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	47
Badajoz	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1	»	1	»	»	»	1	1	»	»	»	»	5
Barcelona	»	»	»	1	1	1	»	9	7	26	27	23	29	22	12	15	8	4	3	1	2	»	»	»	191
Búrgos	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Cáceres	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	3	1	4	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	13
Cádiz	»	»	»	»	»	1	1	4	6	8	26	42	30	19	15	12	8	5	1	»	»	»	»	»	178
Castellon	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	8	11	5	6	7	1	1	1	1	»	2	»	»	»	46
Ciudad-Real	»	»	»	»	»	»	»	»	4	26	91	92	40	7	3	1	»	»	1	»	»	»	1	»	266
Córdoba	»	»	»	2	»	»	1	»	7	13	30	35	21	9	9	4	3	3	1	2	»	»	»	»	140
Coruña	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Cuenca	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	7	2	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	12
Gerona	»	»	»	»	»	1	2	2	5	8	9	5	8	3	4	»	1	1	2	»	»	»	»	»	51
Granada	»	»	»	»	»	»	»	»	4	10	3	7	5	8	3	»	»	1	»	»	»	1	»	»	42
Guadalajara	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4
Guipúzcoa	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Huelva	»	»	1	»	»	»	1	2	11	21	12	20	20	7	2	3	3	»	»	1	»	»	»	»	104
Huesca	»	»	»	»	»	»	1	1	5	13	20	28	13	10	3	1	1	1	»	»	»	»	»	1	98
Jaén	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	4	3	4	1	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	17
Leon	»	»	»	»	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2
Lérida	»	»	»	»	»	1	1	1	5	1	1	»	1	1	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	13
Logroño	»	»	»	»	»	»	5	17	55	47	27	18	9	1	2	»	1	»	1	»	»	»	»	»	183
Lúgo	»	»	»	2	4	3	5	6	1	2	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	24
Madrid	»	»	»	»	1	»	1	»	3	13	37	64	35	14	5	4	3	»	»	»	»	»	»	»	180
Málaga	»	1	»	»	»	»	»	»	1	»	4	7	14	5	13	11	7	6	2	1	»	»	»	»	72
Múrcia	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1	2	3	4	2	1	1	»	»	»	»	»	»	»	15
Navarra	1	2	1	»	1	»	1	3	2	11	13	7	7	4	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	58
Orense	»	»	»	»	»	1	6	1	3	1	2	2	1	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	19
Oviedo	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Palencia	»	»	1	»	»	2	3	2	4	1	2	3	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	19
Pontevedra	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3
Salamanca	»	»	»	»	»	»	»	»	3	2	2	»	»	»	»	»	»	1	»	2	»	2	»	»	12
Santander	»	»	»	»	»	»	»	2	»	1	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5
Segóvia	»	1	»	»	»	»	1	2	6	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	11
Sevilla	»	»	»	»	»	1	»	1	1	9	12	10	9	7	5	2	7	6	6	2	2	»	»	1	81
Sória	»	»	»	»	»	»	1	1	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4
Tarragona	»	»	»	»	»	4	3	4	13	15	20	20	39	49	25	25	16	28	13	3	3	2	3	3	288
Teruel	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Toledo	»	»	»	»	»	»	»	1	5	10	29	17	12	5	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	82
Valéncia	»	»	»	1	»	»	»	»	3	11	13	16	27	16	10	3	2	5	3	»	»	»	»	»	110
Valladolid	»	»	»	1	1	»	1	»	7	22	27	1	5	5	4	1	2	3	»	1	»	»	»	»	81
Vizcaya	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2
Zamora	»	»	»	»	»	»	»	1	6	9	17	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	34
Zaragoza	»	»	»	»	»	»	1	1	»	7	25	61	49	27	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	173
Baleáres	»	1	»	»	»	»	»	2	2	1	5	8	4	3	6	4	4	»	»	»	»	»	»	»	40
Canárias	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	4	3	1	1	»	1	3	1	2	»	1	»	»	20
	2	5	5	7	9	18	37	69	182	317	528	550	438	282	163	106	78	76	39	19	12	7	5	5	2.959

INVESTIGACION DE LA RIQUEZA ALCOHÓLICA GENERAL DE CADA PROVINCIA.

A fin de evitar repeticiones, se tendrán en cuenta las notas generales siguientes:

1.ª Se pone al principio de cada provincia el número de vinos analizados.

2.ª La riqueza alcohólica que resulta para un vino que está fermentando, no puede tomarse como la que tenia en estado normal; así que, habiéndose analizado bastantes que fermentaban, se anotarán al principio de cada provincia, precedidos de la palabra *fermentados*, á fin de no tenerlos en cuenta al investigar la riqueza general.

3.ª A continuacion de la nota anterior (si hay para ello motivo), y si nó del nombre de la provincia, se pondrá los límites, dentro de los cuales está comprendida la riqueza general de los vinos analizados, y luego las excepciones que se presenten.

4.ª Los vinos del año se designan con la palabra mostos; los demas con la palabra viejos.

Alava.

Número de vinos, 4.

El corto número de vinos analizados, no permite formar juicio general acerca de su riqueza alcohólica: la de éstos está comprendida entre 8 y 13 por 100, á pesar de que tres de ellos son viejos.

Logroño.

Número de vinos, 183.

Fermentados, 1—2—3—4—6—7—12—18—21—23—24—25—29—30—68—70—75—77—78—93—94—97—99—102—105—111—115—119—121—133—138—140—145—165—166 y 169. La botella núm. 19 venia abierta y con la mitad del caldo, segun consta en la nota de la bodega. Total, 37.

Riqueza alcohólica general, 11 á 16 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100
56	Tricio	Tinto comun	10,6
66	Cihuri	Idem de pasto	10,8
76	Igea	Idem de id	10,7
159	Casalareina	Idem de id	10,5
173	Navarrete	Idem comun	10,6
19	Autol	Garnacha	16,7
24	Aldeanueva de Ebro	Tinto	16,7
85	Alfaro	Seco de 2 años	16,6
94	Rincon de Soto	Tinto	16,7
105	Alfaro	Idem	16,7
108	Idem	Idem clarete	16,0
109	Idem	Idem de pasto	16,0
111	Autol	Clarete de garnacha	16,7
145	Aldeanueva de Ebro	Tinto	16,2
97	Sotés	Tinto	17,6
17	Logroño	Ambar de exportacion	18,2
60	Rincon de Soto	Tinto seco de 1874	18,8
90	Cuzcurrita	Blanco palardin 1872	20,0
62	San Vicente de la Sonsierra.	Moscatel de 1866	22,7

Navarra.

Número de vinos, 54.

Fermentados, núm. 7.

Cincuenta y cuatro caldos de esta provincia han sido analizados; de ellos, cuatro son sidras, de las que hago caso omiso, y cincuenta son vinos.

Riqueza alcohólica general, 13 á 18 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100
21	Pamplona	Chacolí	8,9
28	Tafalla	Seco de pasto	10,8
2	Pamplona	Chacolí	11,9
16	Aoiz	Idem de pasto	11,7
38	Gazolaz	Idem	11,7
3	Pamplona	Chacolí	12,9
40	Villalba	Idem de pasto	12,4
29	Lumbier	Tinto	19,0

Zaragoza.

Número de vinos, 173.

Fermentados, 1—2—5—6—9—12—13—14—16—19—23—25—26—27—28—29—31—35—38—47—52—74—79—80—93—94—99—100—103—105—107—110—111—116—117—120—129—131—132—137—151—159 y 163. Total 43.

Riqueza alcohólica general, 14 á 18 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100
104	Cosuenda	Garnacha de 1874	10,6
69	Cosuenda	Blanco dulce de 1875	11,5
16	Almonacid de la Sierra	Color dulce de 1876	13,9
20	Idem	Dulce	13,1
43	Magallon	Tinto dulce de 1876	13,9
49	Paniza	Blanco dulce de 1876	13,5
149	Fuen de Jiloca	Comun de 1876	13,6
161	Calatorao	Pasto de 1864	13,4
170	Zaragoza	Cabernet gris de Burdeos de 1875	13,9
33	Morata de Jalon	Dulce Valdiñon 1865	18,5
162	Alpartir	Tinto seco de 1876	18,2

Huesca.

Número de vinos, 98.
Fermentados, 1—29—30—47—94—97. Total, 6.
Riqueza alcohólica general, 13 á 18 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100
55	Aler	Tinto de pasto	10,4
58	Secastilla	Idem id	11,9
1	Benabarre	Tinto de pasto del año	12,0
29	Siétamo	Idem dulce de 1876	12,2
40	Ayerbe	Idem de 1876	12,8
53	Lupiñen	Idem de pasto	12,4
97	Benabarre	Idem id	12,2
6	Siétamo	Clarete seco de 1874	18,5
7	Idem	Idem dulce de 1872	18,2
16	Candasnos	Garnacha rancio seco de 1867	18,2
12	Candasnos	Generoso seco de 1874	19,2
74	Candasnos	Garnacha de 1876	20,0
44	Grañen	Seco clarete	21,2
73	Talajon (Colonia agrícola)	Generoso	27,7

Lérida.

Número de vinos, 13.

El corto número de vinos que se han analizado de esta provincia no permite deducir consecuencias importantes; puesto que, segun se ve en su cuadro, cada vino tiene distinta graduacion de alcohól. Sin embargo, se nota que todos los vinos, cuya riqueza pasa de 13 por 100 de alcohól son viejos ó generosos, y que hay cinco vinos comunes que tienen de 12 á 13 por 100; si bien hay otros tres con cantidad inferior á ésta. No parece, pues, aventurado, con arreglo á estos datos, fijar la riqueza alcohólica de los mostos de esta provincia en la cifra de 11 á 13 por 100.

La riqueza alcohólica de los vinos señalados con los números 2, 4 y 8, ha sido determinada dos veces por dos distintos ayudantes.

Gerona.

Es bastante difícil fijar la riqueza alcohólica de los caldos de esta provincia, por las siguientes razones:

1.ª Los vinos señalados con los números 12, 13, 15, 20 y 41 estaban en completa fermentacion, y el 38 tenia una capa de moho, que se habia roto y mezclado con el vino, pudriéndole por completo; ademas, la botella que contenia el número 4, vino al Laboratorio destapada y con pérdida de parte del líquido, segun consta de la nota de la bodega: por consiguiente, de los 51 caldos que se han analizado, sólo hacen fé 44.

2.ª Todos los vinos que dosan de 18 por 100 en adelante son añejos, ó generosos preparados por procedimientos especiales.

Separados estos dos grupos, resalta la riqueza alcohólica de los mostos elaborados con la garnacha, que segun se ve son los señalados con los números 2, 8, 15, 16, 28, 29, 31, 39, 43 y 47, que dosan de 13 á 18 por 100 de alcohol, con muy ligera excepcion.

El número 1 y el 31, son los que, prescindiendo de los averiados y de los vinos de aguas, dosan 12 por 100: por consiguiente, resulta, que la riqueza de los mostos analizados está comprendida entre 12 y 18 por 100.

Barcelona.

Número de vinos, 191.

Fermentados, 1—6—21—53—141. La botella número 44 venia destapada y vaciado el líquido en parte, segun consta en el documento de la bodega. Total, 6.

Riqueza alcohólica general, 11 á 17 por 100.

Se ha repetido por dos veces y distintos ayudantes, la determinacion de la riqueza alcohólica de los vinos, señalados con los números siguientes:

Núm. de órden.	Calidad.	Alcohol por 100
26	Malvasía de 1866	7,9
58	Rancio generoso dulce	8,5
144	Blanco seco	9,7

El desarrollo considerable que la industria en general ha alcanzado en esta provincia, llega en especial á la vinícola, que puede decirse que es una de las más adelantadas.

Los vinos de esta provincia que se han analizado en el Laboratorio, se dividen en dos grandes grupos, que se distinguen generalmente, no solo por la calidad y condiciones del caldo, sino hasta por el envase, tapon, etc., etc. El primer grupo está constituido por los vinos del año ó mostos, que parecen proceder directamente del cosechero, sin haberles dado preparacion ó crianza alguna, más que la simple fermentacion, mejor ó peor dirigida, y los trasiegos. El segundo grupo está formado por los vinos añejos, los destinados á la exportacion y los dulces ó generosos, preparados por procedimientos especiales. Solamente queda un corto número de caldos, que no llegan á una docena, que no ha sido posible agregar con seguridad á ninguno de estos dos grupos; pero cuya cantidad no ejerce influencia ninguna, en atencion al gran número de productos representantes de esta provincia.

Con el objeto de deducir la riqueza alcohólica de estos mostos, pongo á continuacion los que he considerado como tales:

Alcohól por 100 en volúmen.	Número de órden.	Totales.
De 11 á 12.....	51—121—124 y 143.....	4
12 á 13.....	83—119—155 y 168.....	4
13 á 14.....	10—13—18—43—95—105—107—108—116—117—132—136—154—156—159—163—167—172—174—176 y 181.....	21
14 á 15.....	6—14—50—60—78—101—112—115—131—137—139—140—141—154—153—161—164—170—171—175—178 y 183.....	22
15 á 16.....	1—4—9—24—45—69—146—158—177—179 y 180.....	11
16 á 17.....	5—15—21—35—53—57—94—102—127—135—145 y 183.....	12
	Suma.....	74

Admitida esta clasificacion; se ve que la riqueza alcohólica de los mostos está comprendida entre 11 y 17 por 100.

Tarragona.

Número de vinos, 288.

Fermentados, 24—166—269—274—280. La botella 129 vino rota al Laboratorio, y, por consiguiente, con parte del líquido perdido. Total, 6.

Consideraciones análogas á las expuestas en la provincia anterior, obligarian á hacer en esta la misma clasificacion; pero, apareciendo la industria mucho más extendida, esto es imposible; pues hay vinos del año que se presentan con caractéres de viejos y viceversa. Me limito, pues, á poner á continuacion los números de aquellos que yo he creido que aparecen como vinos tipos, y que puedan ser considerados como representantes de la produccion natural de la provincia, para deducir de ellos la riqueza alcohólica.

Alcohól por ciento en volúmen.	Número de órden de los vinos.	Total.
De 11 á 12.....	24—126 y 127.....	3
12 á 13.....	99—124 y 177.....	3
13 á 14.....	63—95—115—123—166—170 y 227.....	7
14 á 15.....	8—35—84—94—166—223—226—228—257 y 269.....	10
15 á 16.....	164 y 217.....	2
16 á 17.....	3—98—211 y 213.....	4
17 á 18.....	30—61—97—215 y 229.....	5
18 á 19.....	59—60—88 y 179.....	4
	Suma.....	38

Con arreglo á estos datos, la riqueza de los caldos de la provincia de Tarragona, está comprendida entre 11 y 19 por 100.

Teruel.

No se puede formar juicio de los vinos de esta provincia, porque el único que se ha analizado estaba fermentando fuertemente.

Castellon.

Número de vinos, 46.

Fermentados, 2—3 y 29. Total, 3.

Riqueza alcohólica general, 14 á 18.

Los vinos analizados de esta provincia se dividen en dos grupos, á saber:

1.° Vinos naturales para el consumo del país, cuya crianza está ya bastante adelantada en unos y concluida en otros.

2.° Vinos preparados para la exportacion.

Los preparados para la exportacion tienen la riqueza alcohólica siguiente:

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100	Puntos á donde se exportan.
19	Benicarló.....	Tinto Burgundi Port.....	24,2	Inglaterra.
20	Idem.....	Tinto.....	24,7	Rusia.
15	Castellon.....	Generoso tinto.....	22,7	
12	Vinaroz.....	Oporto viejo, imitacion.....	21,2	Inglaterra.
35	Benicarló.....	Tinto seco de 1870.....	20,6	
22	Idem.....	Tinto seco de 1876.....	19,4	Alemania.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.	Puntos á donde se exportan.
6	Alcora.....	Natural de pasto tinto Monastrell...	18,5	
18	Benicarló.....	Tinto seco de 1876.....	18,2	Holanda y Alemania.
21	Idem.....	Idem id. de id.....	18,2	Holanda.
24	Idem.....	Tinto.....	18,2	Inglaterra.
26	Idem.....	Idem.....	18,2	Norte de Europa.
27	Idem.....	Idem.....	18,2	Rio de la Plata.
36	Idem.....	Blanco dulce de 1872.....	18,5	
25	Idem.....	Tinto.....	17,4	Brasil y Rusia.
28	Idem.....	Tinto.....	16,2	Francia.

Descontados estos quince vinos, producto de elaboracion industrial, y los tres señalados con los números 3, 29 y 30 (de los cuales dos de ellos están alterados) que dosan de 13 á 14 por 100, quedan 28, que dosan desde 14 á 18 por 100 de alcohól, que es lo que corresponde de la riqueza alcohólica de los vinos de esta provincia.

Valéncia.

Número de vinos, 110.

Fermentados, 21—29—38—39—46—51—70—71—78 y 79.—Total 10.

Riqueza alcohólica general 13 á 19 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
59	Bétera.....	Moscatel de 1876.....	7,9
66	Requena.....	Tinto seco de 1876.....	12,2
70	Valéncia.....	Garnacha tinto dulce de 1876.....	12,8
110	Marca de Santo Domingo (Llano de Cuarte).....	Mistela blanca de 1872.....	12,0
27	Liria.....	Blanco seco de 1875 para exportacion	19,1
63	Turis.....	Tinto dulce de pasto de 1875.....	19,7
65	Olleria.....	Competidor Jerez seco de 1874.....	19,7
50	Requena.....	Tinto seco de 1872 para exportacion.	20,0
101	Fuente de la Higuera.....	Blanco seco de 1870.....	20,0
6	Peñaguila.....	Dulce de 1872.....	21,4
44	Liria.....	Abocado de 1869.....	21,0
68	Valéncia.....	Seco añejo de 1851.....	21,2
81	Rafelbuñol.....	Rancio de 1870.....	21,3
95	Ribarroja.....	Vino vidrial y Meseguera de 1868...	21,5
5	Peñaguila.....	Seco de 1876.....	22,2
34	Onteniente.....	Fondillon de 1850.....	22,2
108	Puebla de Rugat.....	Mistela moscatel añejo.....	22,9

La riqueza del núm. 59 se ha determinado dos veces, por dos distintos ayudantes.

Los vinos señalados con los números 6 y 44 proceden de la provincia de Alicante, y es de suponer que hayan sido criados en dicha provincia, áun cuando los presentan en ésta.

Alicante.

Número de vinos, 158.

Fermentados, 20—25—54—67—84 y 111. El número 86 no pudo analizarse, porque el contenido de la botella era agua. La botella núm. 158 fué entregada en el Laboratorio destapada y medio vacia, segun consta de la nota de la bodega. El caldo de la botella núm. 152, tenia un olor y un sabor muy pronunciado de aguardiente anisado. Total, 9.

Riqueza alcohólica general, 13 á 20 por 100.

Los vinos de esta provincia se clasifican en dos grupos, viejos y mostos: los que parecen estar comprendidos en este último grupo tienen la riqueza alcohólica siguiente:

Alcohól por 100 en volúmen.	Número de órden de los vinos.	Total.
De 13 á 14.....	53.....	1
14 á 15.....	2—13—14—18—22—30—54—57—68—76—78—84—111.....	13
15 á 16.....	20—24—27—29—31—32—79—94—95—112—115—152.....	12
16 á 17.....	7—10—23—25—33—34—42—51—55—60—81—92—110—113—114—149.....	16
17 á 18.....	17—19—38—45—52—58—61—66—71—97—101—108—117—131—148.....	15
18 á 19.....	15—16—37—43—59—100—146.....	7
19 á 20.....	118.....	1
	Suma.....	65

Haciendo caso omiso del núm. 128 (por ser un cognac) y del 62, resulta que se han analizado 158 vinos, de los cuales 65 son mostos, ó sean vinos del año, y los 92 restantes añejos ó vinos especiales, y algunos que no he podido clasificar con exactitud.

La riqueza alcohólica de estos 66 mostos está comprendida, segun se ve, entre 13 y 20 por 100; pero, como no hay más que un vino de la primera graduacion y dos de la última, puede adoptarse como tipo la de 14 á 19 por 100.

Múrcia.

Número de vinos, 15.

El vino núm. 9 estaba fermentando.

De los 15 que se han analizado, hay 6 mostos cuya riqueza alcohólica es la siguiente:

Número de órden	13 — 5 — 9 — 7 — 14 — 2.
Alcohól por 100 en volúmen	14,6—15,7—16,4—17,0—17,0—18,2.

Los demas son moscateles, generosos y añejos; por consiguiente, la riqueza alcohólica de esta provincia está comprendida entre 14 y 19 por 100.

Albacete.

Número de vinos, 27.

El vino núm. 22 estaba fermentando.

Riqueza alcohólica general, 13 á 19 por 100.

Cuenca.

Número de vinos, 12.

Riqueza alcohólica general, 13 á 18 por 100.

Córdoba.

Número de vinos, 140.

Fermentados, 57—66—70—85—101—102—103—106—109—112 y 120. Total, 11.

Riqueza alcohólica general, 12 á 18 por 100.

Se han analizado 51 mostos, que parecen ser de 1876; su riqueza alcohólica es la siguiente:

Alcohól por 100 en volúmen.	Número de órden de los vinos.	Total.
De 12 á 13.....	28—34—52—113.....	4
13 á 14.....	35—56—79—80—94—98—102—103—122...	9
14 á 15.....	26—31—37—49—50—51—61—93—95—100 —101—109—112—123—133—134.....	16
15 á 16.....	21—33—36—46—48—62—63—65—107. ... —111—112—116.....	12
16 á 17.....	38—39—46—67—70—76—106.....	7
17 á 18.....	108—136.....	2
	Suma.....	51

Por consiguiente, la riqueza alcohólica de los mostos del año está comprendida entre 12 y 18 por 100.

Es notable, como único ejemplar que se ha presentado en este Laboratorio, el número 125, que es un mosto remitido por Don José Marin del Valle, procedente de Aguilar, el cual estaba tan bien preparado, que, á pesar de haber pasado todo el verano en las malas condiciones del Laboratorio, nunca ha acusado la menor cantidad de alcohól.

Jaén.

Número de vinos, 17.

Riqueza alcohólica general, 13 á 17 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
3	Jaén.....	Blanco seco de 1869.....	20,5
9	Arjona.....	Natural de pasto blanco.....	18,7
11	Jaén.....	Tinto generoso de 1853.....	17,5

Granada.

Número de vinos, 42.

Riqueza alcohólica general, 12 á 18 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
14	Peligros.....	Blanco seco.....	25,4
19	Granada.....	Pero Jimenez entre seco de 1867...	21,0
12	Pulianas y Peligros.....	Rancio.....	18,2
25	Maracena.....	Generoso.....	18,5
35	Casería de Panamá (Pago de Mocateo).....	Seco.....	18,7

Cádiz.

No es posible averiguar, por los trabajos hechos en el Laboratorio, la riqueza alcohólica general de los mostos de esta provincia, pues lo adelantada y extendida que está la fabricacion, ha motivado el que apenas vengan media docena de mostos del año; preciso es, pues, entrar en consideraciones acerca de los vinos tales como se presentan para la venta en el mercado.

Los caldos analizados en el Laboratorio, se dividen en dos grandes grupos, á saber: 1.° Los vinos destinados á la venta. 2.° Los caldos que se conservan para la bonificacion de aquellos.

Voy á investigar la riqueza alcohólica por clases de vinos, citando los ejemplares que más típicos me han parecido.

VINO JERÉZ.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
82	Jeréz de la Frontera.	Jeréz fino de 1875.....	16,6
72	Puerto de Santa María. ...	Jeréz.....	17,1
75	Jeréz de la Frontera.	Idem non plus ultra.....	17,1
81	Idem.....	Idem fino de 1871.....	17,1
126	Puerto de Santa María. ...	Vino Jeréz viejo de 1820.	17,9
158	Sanlúcar de Barrameda. ..	Jeréz pálido muy fino.....	17,9
146	Puerto de Santa María.....	Idem de siete años.....	18,2
151	Idem.....	Idem fino.....	19,1
154	Sanlúcar de Barrameda ...	Idem oro superior.....	19,1
7	Chiclana.	Idem oro.....	19,8
159	Sanlúcar de Barrameda. ..	Idem non plus ultra.....	19,4
152	Puerto de Santa María. ...	Idem amontillado.	20,0
175	Sanlúcar de Barrameda. ..	Idem id.....	20,0

VINO MANZANILLA.

99	Chipiona.	Manzanilla núm. 5.	13,9
60	Sanlúcar de Barrameda. ..	Idem San Fermin.....	14,8
11	Idem.....	Idem fina núm. 3.....	14,8
163	Idem.....	Idem de 1.ª clase.....	14,8
114	Idem.....	Idem.	14,9
63	Idem.....	Idem.....	14,9
09	Idem.....	Idem fina núm. 1.....	14,9
164	Idem.....	Idem de 2.ª.....	14,9
195	Chipiona.	Idem núm. 1	15,1
98	Idem.....	Idem núm. 4.....	15,1
162	Sanlúcar de Barrameda ...	Idem nueva fina pasada por 6 criaderas.....	15,1
171	Idem.	Idem de 2.ª.....	15,1
110	Idem.	Idem fina núm. 2.....	15,2
85	Idem.	Idem id.....	15,4
96	Chipiona.	Idem núm. 2.	15,4
130	Sanlúcar de Barrameda. ..	Idem núm. 4.	15,4
131	Idem.	Idem núm. 5.	15,4
132	Idem.....	Idem núm. 6.	15,4
112	Idem.	Idem fina núm. 4.....	15,6
97	Chipiona.	Idem núm. 3.	15,9
128	Sanlúcar de Barrameda. ..	Idem núm. 2.	15,9
161	Idem.	Idem superior solera fina en estado natural, pasada por 15 criaderas.	15,9
84	Idem.	Idem fina de solera.....	16,2
129	Idem.	Idem núm. 3.	16,2
65	Idem.	Idem superior.	16,6
91	Idem.	Idem amontillada.	16,7
86	Idem.	Idem pasada.....	17,1
87	Idem.	Idem muy vieja amontillada.....	17,9

VINO MOSCATEL.

9	Jeréz de la Frontera.....	Moscatel de 1866.	12,6
74	Idem.....	Idem non plus ultra.	13,4
79	Idem.	Idem superior.	13,4
64	Sanlúcar de Barrameda. ..	Idem de más de 60 años	14,0
101	Chipiona.	Idem.	14,4
165	Sanlúcar de Barrameda. ..	Idem.	14,8
157	Idem.	Idem muy añejo.	14,8
102	Chipiona.	Idem de 115 años.	15,4
53	Idem.	Idem.	16,0
88	Sanlúcar de Barrameda. ..	Idem.	16,6
160	Idem.	Idem de 5 años.	17,5
142	Puerto de Santa María.....	Idem de 3 años.	18,0
103	Chipiona.	Idem de la hoja.	18,2
43	Puerto de Santa María.....	Vino de las cuatro perlas, moscatel..	18,8

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
13	Sanlúcar de Barrameda....	Moscatel.....	20,6
123	Puerto de Santa María.....	Idem viejo.....	20,8
49	Idem.....	Idem de 1870.....	21,6
66	Sanlúcar de Barrameda....	Idem amoroso.....	22,4
		VINO PAJARETE.	
121	Prado del Rey.....	Mosto pajarete seco.....	15,4
4	Chiclana.....	Pajarete.....	15,8
2	Prado del Rey.....	Mosto pajarete seco.....	16,4
19	Idem.....	Pajarete seco.....	16,9
73	Puerto de Santa María.....	Idem.....	20,8
		VINO PERO-JIMENEZ.	
62	Sanlúcar de Barrameda...	Pero-Jimenez de color, de más de 60 años.....	10,0
155	Idem.....	Idem muy añejo.....	12,2
104	Chipiona.....	Idem.....	14,8
54	Idem.....	Idem.....	15,4
61	Sanlúcar de Barrameda....	Pero-Jimenez blanco.....	15,8
169	Idem.....	Idem.....	16,2
153	Prado del Rey.....	Mosto Pero-Jimenez.....	16,6
90	Sanlúcar de Barrameda....	Pero-Jimenez blanco.....	16,7
45	Puerto de Santa María.....	Vino de las cuatro perlas. Pero-Jimenez.....	18,2
145	Idem.....	Pero-Gimenez de 2 años.....	18,6
74	Idem.....	Idem.....	19,0
51	Idem.....	Idem de 1870.....	19,8
176	Sanlúcar de Barrameda....	Idem.....	19,8

Listas análogas á ésta podrian formarse con los demas vinos de la provincia, y en todas ellas resultará esa vasta escala de diferencia entre la riqueza alcohólica de los vinos. Fijándonos en estas cinco, resulta lo siguiente:

Vinos.	Límites de la riqueza alcohólica.
Jeréz.....	16 á 20
Manzanilla.....	13 á 18
Moscatel.....	12 á 23
Pajarete.....	15 á 21
Pero-Jimenez.....	10 á 20

Así que no hay más remedio que admitir la casi totalidad de la escala alcohólica para esta provincia; pero teniendo en cuenta que hay un solo vino de 9 á 10 por 100, otro de 11 á 12 y otro de 22 á 23, fijaremos como riqueza alcohólica general la de 11 á 22 por 100.

Sevilla.

Número de vinos, 81.

El vino núm. 43 estaba fermentando.

Riqueza alcohólica general. En esta provincia deben hacerse consideraciones análogas á las que se han hecho para la de Cádiz y, basándose en ellas, resulta que la riqueza alcohólica está comprendida entre 13 y 23 por 100, con las excepciones siguientes:

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
32	Villanueva del Ariscal.....	Generoso abocado.....	9,5
1	Ginés.....	Mosto de 1876.....	11,9
6	Villanueva del Ariscal.....	Idem.....	12,7
19	Idem.....	Generoso de pasto.....	23,1
60	Espartinas.....	Exportacion corriente.....	23,6
10	Villanueva del Ariscal.....	Amontillado.....	24,0
26	Sevilla.....	Blanco dulce de 1871, en rama.....	24,9
63	Villanueva del Ariscal.....	Blanco superior.....	27,0

Guadalajara.

Número de vinos, 4.

Riqueza alcohólica general, de 12 á 18 por 100.

Madrid.

Número de vinos, 180.

Fermentados, 34—40—58—167. La botella núm. 88 vino rota, y por consiguiente perdido parte del caldo, segun consta de la nota de la bodega. No se pudo determinar el alcohól de la botella núm. 168, por haberse vertido el caldo en el Laboratorio.

De los 180 vinos que se han analizado de esta provincia, 124 parecen ser mostos y tienen la graduacion alcohólica siguiente:

Alcohól por 100 en volúmen.	Número de órden de los vinos.	Total.
De 13 á 14.....	2—4—25—44—101—104—105—106—108 y 112.....	10
14 á 15.....	9—18—22—23—28—30—33—37—38—41—43—49—52—59—65—68—80—81—82—85—86—90—107—120—151—157—162—178 y 183....	29
15 á 16.....	8—10—11—12—13—14—16—20—24—27—31—32—40—48—50—51—54—55—57—64—66—69—70—71—79—83—84—91—95—96—103—113—114—115—116—118—121—126—127—128—131—138—139—140—142—145—146—147—152—153—155—159—160—172 y 182...	55
16 á 17.....	7—15—26—36—39—45—46—56—60—63—72—76—77—98—100—109—122—123—129—148—150—158—161—180 y 181.....	25
	Suma.....	119

Resulta, pues, que la riqueza alcohólica de los mostos está comprendida entre 13 y 17 por 100.

Toledo.

Número de vinos, 82.

Fermentados, 1—20—69. La botella número 80, llegó rota, segun consta en la nota de la bodega. Total, 4.

Riqueza alcohólica, de 13 á 17 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
20	Noblejas.....	Tinto de pasto.....	11,6
11	Yepes.....	Vino de 1875.....	12,6
30	Idem.....	Mosto.....	12,6
37	Almoróx.....	Tinto de pasto sabroso.....	12,4
70	Otero.....	Blanco de pasto.....	12,0
77	Yepes.....	Tinto de 1875.....	12,0
31	Talavera de la Reina.....	Seco superior de 1865.....	17,6
41	Noblejas.....	Tinto sabroso de 1875.....	17,3
58	Yepes.....	Vino de 1876.....	17,3
60	Almoróx.....	De pasto sabroso.....	17,3
65	Val de Santo Domingo.....	Tinto aragonés.....	17,0
54	Yepes.....	Especial.....	18,4
80	Villarrubia de Santiago....	Moscatel.....	18,2
81	Idem.....	Idem.....	18,2

Cáceres.

Número de vinos, 13.

El corto número de vinos que proceden de esta provincia, y la circunstancia de tener cada uno una graduacion diferente, impide que pueda adoptarse una riqueza general como tipo. La de los vinos analizados está comprendida entre 13 y 20 por 100.

Badajoz.

Número de vinos, 5.

Los dos únicos vinos del año que han sido analizados dosan 14 y 16 por 100; uno de 1874 dosa 18, y hay un blanco y un viejo que respectivamente dosan 22 y 23. Creo, pues, que puede tomarse como tipo de riqueza alcohólica de 14 á 18 por 100.

Ciudad-Real.

Número de vinos, 266.

Fermentados, 10—45—51—133—137—138—144—165—168—173—174—175—179—180—183—184—186—191—198—216—220—221—222—238—253 y 260.—Total, 26.

Riqueza alcohólica general, de 13 á 17 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
9	Valdepeñas.....	Pasto de 1875.....	12,8
45	Idem.....	De mesa de 1876.....	12,5
107	Idem.....	De id. id.....	12,5
207	Idem.....	De id. id.....	12,4

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
25	Valdepeñas	Tinto de 1873	17,0
127	Daimiel	Blanco	17,0
149	Moral de Calatrava	Tinto de 1875	17,0
156	Ciudad-Real	Idem de pasto de 1873	17,0
170	Valdepeñas	Vino de mesa de 1876	17,4
221	Idem	Idem	17,0
233	Idem	Idem	17,0
75	Valdepeñas	De mesa de 1873	18,2
205	Idem	De id. de 1876 (B)	18,6
220	Idem	De pasto de 1876	18,2
219	Valdepeñas	De mesa de 1874	19,8
194	Membrilla	Blanco de 1870	23,9
222	Valdepeñas	Vino de mesa de 1876	26,6

Huelva.

Número de vinos, 104.

El vino núm. 10 estaba fermentando.

Riqueza alcohólica general, de 12 á 18 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
75	Bollullos	Solera color	6,8
4	Manzanilla	Mosto color de 1876	10,8
19	Moguer	Mosto de 1876	11,7
34	Manzanilla	Color dulce de 4 años	11,5
40	Idem	Blanco de 10 años	18,2
45	Paterna del Campo	Color de 1873	18,8
52	Moguer	Dulce amontillado	19,8
79	Cartalla	Color arropado de 19 años	19,4
93	Villalba	Solera blanco	19,4
30	Almonte	Arropado	20,2
61	San Juan del Puerto	Solera blanco	20,3
66	Moguer	Vino combinado	20,2
81	Manzanilla	Blanco seco de 80 años	23,5

Leon.

Número de vinos, 2.

Riqueza alcohólica general, de 10 á 12 por 100.

Palencia.

Número de vinos, 19.

Fermentados, números 1—2—6—18. Total, 4.

De los 19 vinos procedentes de esta provincia que han sido analizados, solamente hay 10 que presenten los caractéres de mostos, y son los siguientes:

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
2	Astudillo	Tinto	9,8
13	Becerril de Campos	Idem	9,8
1	Cevico de la Torre	Idem	10,8
4	Baltanas	Idem	10,7
18	Becerril de Campos	Idem	10,5
12	Palencia	Vino de mesa	11,6
14	Baltanas	Tinto	11,6
11	Palencia	Vino de mesa	12,5
17	Baltanas	Tinto	12,4
19	Tariego	Idem	12,4

Resulta, pues, que la riqueza alcohólica general de esta provincia está comprendida entre 10 y 13 por 100.

Sória.

Número de vinos, 4.

De estos cuatro vinos, tres son mostos y su riqueza alcohólica está comprendida entre 10 y 14 por 100.

Segóvia.

Número de vinos, 11.

Riqueza alcohólica general, de 10 á 15 por 100.

El número 11 ha sido analizado dos veces, por dos distintos ayudantes.

Avila.

Número de vinos, 47.

Fermentados, 11—16—36—37. Total 4. Llegaron destapadas, y por consiguiente perdido parte del líquido, las botellas números 2 y 4. Total 6.

Riqueza alcohólica general, de 12 á 17 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
24	Mombeltran	Blanco de pasto	9,8
47	Blascoeles	Tinto de pasto	9,9
23	Palacios de Goda	Blanco de pasto	10,8
46	Blascoeles	Tinto de pasto	11,4
7	Cebreros	Tinto de pastos seco	17,6
17	Mombeltran	Blanco seco de pasto	17,0
38	Cebreros	Tinto de pasto	17,0
16	Cuevas del Valle	De pasto tinto	19,0
27	Madrigal	Blanco añejo Cerezo	20,1

Salamanca.

Número de vinos, 12.

De los 12 vinos procedentes de esta provincia, 7 son del año y 5 viejos. La riqueza alcohólica de los primeros está comprendida entre 12 y 15 por 100.

Zamora.

Número de vinos, 34.

Fermentados, 1—2—6—9—11—12—17—20—28—32 y 33. Total, 11.

Riqueza alcohólica general, de 12 á 15 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
8	Benavente	Tinto de pasto de 1876	14,7
23	Moraleja del Vino	Idem id	15,6

Valladolid.

Número de vinos, 81.

Introducida en esta provincia la fabricacion, ó crianza de los vinos, sucede lo mismo que en todas las análogas; esto es, se destacan perfectamente dos grupos de caldos; los mostos del año y los vinos añejos preparados para la venta: de los 81 caldos analizados, 56 son mostos del año, y el resto, vinos añejos ó vinos criados. La riqueza alcohólica de los mostos está comprendida entre 12 y 15 por 100.

Guipúzcoa.

Se ha analizado un solo vino de esta provincia, cuya riqueza alcohólica es de 9,7 por 100.

Vizcaya.

Se ha analizado un solo vino de esta provincia, cuya riqueza alcohólica es de 14 por 100.

Santander.

Número de vinos, 5.

El número 2 estaba fermentando.

De los cinco vinos analizados, tres son viejos y dos mostos; estos dos últimos dosan de 11 á 12 por 100.

Oviedo.

No se ha analizado ningun vino en esta provincia.

Lúgo.[1]

Número de vinos, 24.
Fermentados, 6 y 17. Total, 2.
Riqueza alcohólica general, de 8 á 12 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
11	Boveda.....	Pasto tinto.....	7,8
13	Sober.....	Idem id.....	7,8
19	Idem.....	Vino generoso denominado Lágrima.	12,7
10	Idem.....	De pasto blanco.....	13,5
22	Panton.....	De idem id.....	13,3
24	Quiroga.....	Vino generoso llamado Tostado.....	15,6

Coruña.

Sólo se ha analizado un vino blanco de 1874, que dosaba 13,7 por 100 de alcohól.

Pontevedra.

Numero de vinos, 3.
Riqueza alcohólica general, de 12 á 14 por 100.

Orense.

Número de vinos, 19.
Riqueza alcohólica general, de 9 á 14 por 100.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Alcohól por 100 en volúmen.
3	Rivadavia.....	Vino llamado Tostado.....	14,9
10	Verin.....	Blanco.....	14,9
5	Caldas de Canedo.....	Blanco seco lágrima de 1871.....	15,8
16	Verin.....	Tostado.....	15,2
7	Idem.....	Idem.....	16,7
12	Orense.....	Idem.....	18,8
19	Desconocida.....	Blanco.....	19,5

Málaga.

Número de vinos, 72.

El número 34 no pudo analizarse, por haber desaparecido la botella, del Laboratorio, segun se comunicó á su debido tiempo al Excmo. Sr. Comisario.

Consideraciones análogas á las que hice para los caldos de la provincia de Cádiz, debiera hacer para esta; no ha venido un solo ejemplar de mosto del año: todos son ya vinos criados, cuya riqueza alcohólica está comprendida en la vasta escala de 14 á 24 por 100.

Almería.

Número de vinos, 21.

De los 21 vinos analizados, presentan caractéres de mostos los números 3—6—8—9—11—13—14—15 y 18. Total, 9. Su riqueza alcohólica está comprendida entre 12 y 17 por 100.

Baleáres.

Número de vinos analizados, 40.

El número 13 estaba fermentando.

La casi totalidad de los vinos de esta provincia son viejos; por consiguiente, su riqueza alcohólica es muy variada: solamente se han analizado siete mostos, que son los señalados con los números 22—26—30—31—33—34 y 35: la riqueza alcohólica de estos, está comprendida entre 11 y 16 por 100.

Canárias.

Número de vinos, 20.

Esta provincia no presenta más que vinos muy viejos ó preparados para la exportacion. No se ha analizado ni un solo mosto del año. La riqueza alcohólica de los que han venido al Laboratorio está comprendida entre 13 y 24 por 100.

Reuniendo todos estos datos, resulta la siguiente tabla:

	PROVINCIAS.	Número de caldos analizados.	Límites de la riqueza alcohólica general.	Número de caldos comprendidos dentro de los límites.	Número de los que no llegan al límite inferior.	Número de los que pasan del límite superior.
CUENCA IBÉRICA..	Alava	4	8 á 13	4	»	»
	Logroño	183	11 á 16	164	5	14
	Navarra (1)	54	13 á 18	42	11	1
	Zaragoza	173	14 á 18	162	9	2
	Huesca	98	13 á 18	84	7	7
	Lérida	13	11 á 13	6	2	5
	Gerona	51	13 á 18	33	10	8
	Barcelona	191	11 á 17	121	3	67
	Tarragona	288	11 á 19	185	7	96
	Teruel	1	»	1	»	»
CUENCA EDETANA.	Castellon	46	14 á 18	30	3	13
	Valéncia	110	13 á 19	93	4	13
	Alicante	158	13 á 20	128	7	23
	Múrcia	15	14 á 19	12	1	2
	Albacete	27	13 á 19	27	»	»
	Cuenca	12	13 á 18	12	»	»
CUENCA BÉTICA...	Córdoba	140	12 á 18	115	3	22
	Jaén	17	13 á 17	14	»	3
	Granada	42	12 á 18	37	»	5
	Cádiz	178	11 á 22	175	2	1
	Sevilla	81	13 á 23	73	3	5
CUENCA ORETANA.	Guadalajara	4	12 á 18	4	»	»
	Madrid	180	13 á 17	149	5	26
	Toledo	82	13 á 17	68	6	8
	Cáceres	13	13 á 20	13	»	»
	Badajoz	5	14 á 18	2	»	3
	Ciudad-Real	266	13 á 17	249	4	13
	Huelva	104	12 á 18	91	4	9
CUENCA CASTELLANA	Leon	2	10 á 12	2	»	»
	Palencia	19	10 á 13	9	3	7
	Búrgos	»	»	»	»	»
	Sória	4	10 á 14	3	»	1
	Segóvia	11	10 á 15	10	1	»
	Avila	17	12 á 17	38	4	5
	Salamanca	12	12 á 15	7	»	5
	Zamora	34	12 á 15	32	1	1
	Valladolid	81	12 á 15	57	3	21
VERTIENTE SEPTENTRIONAL..	Guipúzcoa	1	9 á 10	1	»	»
	Vizcaya (2)	2	14 á 15	1	1	»
	Santander	5	11 á 12	2	»	3
	Oviedo (2)	1	»	1	»	»
	Lúgo	24	8 á 12	18	2	4
	Coruña	1	13 á 14	1	»	»
	Pontevedra	3	12 á 14	3	»	»
	Orense	19	9 á 14	12	»	7
VERTIENTE MERIDIONAL	Málaga	72	14 á 24	70	2	»
	Almería	21	12 á 17	13	»	8
PROVINCIAS INSULARES	Baleáres	40	11 á 16	18	1	21
	Canárias	20	13 á 24	19	»	1
	Cuba	»	»	»	»	»
	Puerto-Rico	»	»	»	»	»
	Total	2.955	»	2.411	111	131

V.

ÁCIDOS FIJOS.

El dosado de los ácidos fijos contenidos en los vinos, se ha verificado por medio de una disolucion de carbonato de sosa. Para prepararla, se ha tomado el bicarbonato del comercio, que se ha descompuesto, hirviéndole en agua destilada, y calcinándole despues de seco hasta la temperatura del rojo, á fin de que se trasforme en carbonato neutro de sosa. El bicarbonato de sosa del comercio suele algunas veces contener cloruros y sulfatos; por consiguiente, se ha reconocido si los contenia, antes de hacer la disolucion.

(1) Hay cuatro sidras.—(2) Hay una sidra.

Purificado de esta manera, se ha disuelto en agua destilada, en una cantidad aproximada de 53 gramos por litro, y se ha filtrado.

Separadamente, se ha preparado una disolucion de ácido sulfúrico monohidratado á razon de 49 gramos por litro, despues de haberse cerciorado de que el ácido sulfúrico era puro y monohidratado, para lo cual se ha volatizado una parte, se ha determinado su densidad y se ha reconocido si contenia ácido nítrico ó clorhídrico.

Preparadas las dos disoluciones, se ha procedido de la manera siguiente:

1.° Se ha tomado una cantidad de disolucion del carbonato de sosa, por ejemplo, 50 centímetros cúbicos; se ha puesto á hervir en una cápsula de porcelana, se ha tomado otra cantidad cualquiera de la disolucion ácida, con una bureta, y se ha añadido gota á gota al carbonato de sosa, hasta neutralizarlo completamente: esto es, hasta que, introduciendo á la vez dos papeles de tornasol, uno rojo y otro azul, ninguno cambiaba de color: entonces se ha visto la cantidad de disolucion ácida que se ha gastado, que supongamos era 40 centímetros cúbicos.

2.° Para fijar con estos dos datos la ley de la disolucion del carbonato de sosa, se establecen los cálculos siguientes:

Primera proporcion. Si en un litro de disolucion ácida hay 49 gramos de ácido sulfúrico monohidratado, en 40 centímetros cúbicos que se han gastado, ¿cuánto habrá?

$$100 : 49 : : 40 : x = \frac{40 \times 49}{100} = 19{,}60 \text{ gramos de ácido sulfúrico monohidratado.}$$

Segunda proporcion. Si un equivalente de ácido sulfúrico monohidratado (49) satura á otro de carbonato de sosa (53) los 19,60 gramos de ácido sulfúrico monohidratado que se han gastado ¿cuánto carbonato de sosa saturarán?

$$49 : 53 : : 19{,}60 : x = \frac{53 \times 19{,}60}{49} = 21{,}20 \text{ gramos de carbonato de sosa.}$$

Tercera proporcion. Si en 50 centímetros cúbicos de disolucion carbonato de sosa, hay 21,20 gramos de dicha sal, en un litro, ó sea 1.000 centímetros cúbicos ¿cuánto habrá?

$$50 : 21{,}20 : : 1.000 : x = \frac{21{,}20 \times 1.000}{50} = 42{,}4 \text{ gramos de carbonato sódico contenidos.}$$

Para dosar los ácidos contenidos en el vino, se procede de la misma manera: esto es, se toman 50c.c. de vino, se les añade cualquiera cantidad de agua destilada, y se hace hervir: se toma en la bureta una cantidad de la disolucion de carbonato de sosa, y se va añadiendo al líquido gota á gota, hasta que los ácidos quedan neutralizados por completo: esto es, hasta que sumergiendo el papel rojo y el azul, ninguno de ellos cambie de color: supongamos que para hacer esta saturacion se han gastado 24c.c. de disolucion normal de bicarbonato de sosa: para averiguar ahora la cantidad de ácidos que contiene el vino, procederemos de la manera siguiente:

Primera proporcion. Si en 1.000c.c. de disolucion acidimétrica hay 42,4 gramos de carbonato de sosa, en 24c.c. que se han gastado ¿cuánto habrá?

$$1.000 : 42{,}4 : : 24 : x = \frac{42{,}4 \times 24}{1.000} = 1{,}01 \text{ gramos de carbonato de sosa.}$$

Segunda proporcion. Si para saturar los ácidos contenidos en 50 centímetros cúbicos de vino, se han necesitado 1,01 gramos de carbonato de sosa, para saturar los contenidos en un litro, ó sean 1.000 gramos ¿cuánto se necesitará?

$$50 : 1{,}01 : : 1.000 : x = \frac{1{,}01 \times 1.000}{50} = 20{,}20 \text{ gramos de carbonato de sosa.}$$

Resulta, pues, que este vino tiene una cantidad de ácidos fijos tal que, para saturarla, han sido necesarios, por litro, 20,20 gramos de carbonato de sosa.

Se comprenderá fácilmente que, para el dosado de los ácidos de 2.956 vinos, han debido gastarse cantidades considerables de disolucion acidimétrica, y como ya he dicho antes, esta ha sido preparada por los Ayudantes.

La comprobacion de las buretas graduadas que se trajeron de París, fué hecha, al empezar los trabajos del Laboratorio, por el Ayudante Sr. Alonso. La de las que se compraron despues fué hecha por mí.

El ácido sulfúrico monohidratado, procedente tambien de París, fué comprobado por el Ayudante Sr. Vera.

La primera partida de bicarbonato de sosa que se compró, fué reconocida por el Ayudante Sr. Boyra; las siguientes por mí.

Pongo á continuacion las certificaciones extendidas por los señores Ayudantes en el respectivo libro, que queda archivado, como todos los demas documentos, en la Escuela general de Agricultura de la Florida.

Certificacion número 2.

Preparacion de la disolucion normal de carbonato de sosa. (Frasco núm. 1.)—Se trajeron de la droguería 500 gramos de bicarbonato de sosa puro, que se disolvió en agua, hirviendo dicha disolucion para trasformar el bicarbonato en carbonato neutro; se evaporó la disolucion hasta sequedad y se calcinó el producto hasta hacerle perder el agua. Una vez frio, se tomaron próximamente 106 gramos, que se disolvieron en agua, hasta tener unos 2 litros de disolucion que, despues de medida, se filtró.

Preparacion de la disolucion normal del ácido sulfúrico.—Se pesaron con exactitud 40 gramos 814 de ácido sulfúrico monohidratado y puro, que se disolvieron en agua hasta hacer 833c.c. de disolucion, lo que equivale á 49 gramos de ácido sulfúrico puro por cada litro de disolucion.

Valoracion de la disolucion del carbonato de sosa.—Se midieron 50c.c. de la disolucion del carbonato de sosa, se pusieron en una cápsula de porcelana limpia, que se calentó ligeramente: se saturó dicha disolucion con la cantidad necesaria de la disolucion

sulfúrica, que, medida en una bureta dividida en décimas de centímetro cúbico, resultó ser igual á 39c.c.5 de la disolucion ácida.

Cálculo para valorar la disolucion del carbonato sódico.—Resulta de lo dicho que 39c.c.5, saturan á 50c.c. de la disolucion preparada; luego un litro de la disolucion sulfúrica neutralizará 1265c.c.82 de dicha disolucion alcalina. He aquí las operaciones:

$$39^{c.c.}5 : 50^{c.c.} :: 1.000^{c.c.} : x = \frac{1.000 \times 50}{39,5} = \frac{50.000}{39,5}\ 1.265^{c.c.}82.$$

Ahora bien, un litro de la disolucion de ácido sulfúrico, descompone 53 gramos de carbonato de sosa, que es la cantidad de sal disuelta en 1.265c.c.82 de la disolucion de carbonato preparada; luego si, en 1.265c.c.82 de la disolucion, hay 53 gramos en 1c.c. habrá 0 gramos 0,448 de dicho carbonato. He aquí las operaciones:

$$1.265^{c.c.}82 : 53^{gr.} :: 1^{c.c.} : y : y = \frac{53^{gr.} \times 1^{c.c.}}{1.265^{c.c.}82} = \frac{53^{gr.}}{1.265,82} = 0,^{gr.}0448.$$

Luego, si en un centímetro cúbico de disolucion de carbonato de sosa, hay 0,0448 gramos de la sal sólida, en un litro, ó sea en 1.000c.c., habrá 44,8 gramos de carbonato de sosa puro y seco.

La disolucion de esta fuerza ó valor, se llamará disolucion número 1.

Madrid 17 de Julio de 1877.—El Ayudante, *José Alonso y Fernandez.*—El Vocal Secretario, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 3.

Preparacion de la disolucion normal de carbonato de sosa. (Frasco núm. 2.)—Se tomaron 106 gramos de carbonato de sosa puro, y se disolvieron en agua destilada, hasta que se formaron dos litros de dicha disolucion.

Para graduarla, se preparó una disolucion de ácido sulfúrico, tomando para ello 49 gramos de dicho ácido, y se disolvió en agua destilada, formando un litro exacto de dicha disolucion.

Se tomaron 50 centímetros cúbicos de la disolucion de carbonato de sosa y se saturaron con la disolucion de ácido sulfúrico, gastándose en esta operacion 49 centímetros cúbicos y 6 décimas.

Para saber la cantidad de disolucion de carbonato de sosa saturada por un litro de disolucion de ácido sulfúrico, se formará la siguiente proporcion: si 49 centímetros cúbicos y 6 décimas de la segunda disolucion saturan á 50 de la primera, 1.000 de la segunda ¿á cuántos saturarán de la primera?

$$49,6 : 50 :: 1.000 : x\ ;\ x = \frac{50.000}{49,6} = 1008,06.$$

Resulta, pues, que para saturar un litro de la segunda disolucion, se necesitan 1.008 centímetros cúbicos y 6 céntimos de la segunda.

Un litro de la segunda disolucion debe descomponer á 53 gramos de carbonato de sosa, y como esta cantidad se halla contenida en 1.008 centímetros cúbicos y 6 céntimos, para averiguar el carbonato de sosa contenido en un centímetro cúbico, diremos: si en 1.008 centímetros cúbicos y 6 céntimos hay 53 gramos, en un centímetro cúbico ¿cuántos habrá?

$$1008,06 : 53 :: 1 : x\ ;\ x = \frac{53 \times 1}{1008,06} = 0,0525.$$

Luego, en un centímetro cúbico, hay 525 milésimas de gramo.

Y en un litro habrá 52 gramos cinco décimas de carbonato de sosa puro.

Madrid 19 de Julio de 1877.—El Ayudante, *Luis Justo y Sanchez.*—El Vocal Secretario, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 5.

Preparacion de la disolucion normal de carbonato de sosa. (Frasco núm. 3.)—Esta disolucion fué preparada por el Sr. Boyra. Para ello, tomó 79,50 gramos de carbonato sódico, purificado en este Laboratorio, y los disolvió en 1.500 gramos de agua destilada.

Despues, fué valorada por el que suscribe, valiéndose para ello de una disolucion preparada por el Sr. Justo Villanueva (Don Luis), y que segun la etiqueta estampada en el frasco, está á razon de 49 gramos de ácido sulfúrico puro por litro. He aquí las operaciones practicadas para esta valoracion:

Se tomaron 10c.c. de la disolucion de ácido sulfúrico, y diluidos con agua destilada en una cápsula de porcelana, y agregada una gota de tintura de tornasol, para apreciar bien el momento de la saturacion por el cambio de coloracion, se fué dejando caer de una bureta graduada, gota á gota, la disolucion de carbonato sódico, hasta llegar á la graduacion de 12c.c.1, cuyo dato se anotó por observar que ya estaba saturada la disolucion alcalina.

Se repitió esta operacion en las mismas condiciones, y consumió esta vez 12c.c.2 de carbonato sódico.

Para mayor seguridad de la exactitud de los dos ensayos anteriores, se hizo otro, pero variando los términos; es decir, que se echó en una cápsula 10c.c. de carbonato sódico, y se fué dejando caer gota á gota la disolucion de ácido sulfúrico, y no habiendo consumido más que 8c.c.2 corresponde á los resultados anteriores.

Visto que los tres ensayos coincidian, se formó la siguiente proporcion, en virtud de la cual se sabrá la cantidad de carbonato de sosa anhidro contenido en 10c.c. de la disolucion, objeto de este trabajo, y despues en un litro.

$$1.000 : 53 :: 8,2 : x = 10,0434 :: 1000\ x = 43,4.$$

Resulta, pues, que en 10c.c. de esta disolucion alcalina hay 0,434 gramos de carbonato de sosa anhidro y 43,4 gramos por litro.

Esta disolucion ha sido guardada en un frasco, en el cual se ha estampado una etiqueta que dice:

«*Frasco número* 3.
»Disolucion de carbonato sódico.
»1c.c. = 0,0434 gramos de carbonato de sosa.
»100,0 : c.c. = 43,4 gramos id. id.
»31/7/77 =»

Madrid 31 de Julio de 1877.—El Ayudante, *Francisco Santamaría y Martinez.*—El Vocal Secretario, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 12.

Preparacion y graduacion de una disolucion de carbonato sódico. (Frasco núm. 5.)—Se pesaron en la balanza ordinaria 480 gramos de carbonato de sosa preparado en este Laboratorio, tomando el bicarbonato de sosa del comercio, y se disolvieron en 6.500 centímetros cúbicos de agua destilada. Se filtró y se fué añadiendo agua destilada, hasta formar 7 litros de disolucion.

Para valorar ésta, hubo que preparar una disolucion normal de ácido sulfúrico á razon de 49 gramos de ácido monohidratado por litro.

Se practicaron cuatro ensayos, que dieron el resultado siguiente:

1.°	10,c.c.	disolucion de carbonato sódico han consumido		10,c.c.7	de disolucion ácida.	
2.°	10,c.c.	id.	id.	10,c.c.8	id.	id.
3.°	10,c.c.	id.	id.	10,c.c.8	id.	id.
4.°	10,c.c.	id.	id.	10,c.c.6	id.	id.

Tomando el término medio de estos cuatro datos, resulta que 10 centímetros cúbicos de disolucion sódica, son saturados por 10,c.c.7 de disolucion ácida, ó sea

10 centímetros cúbicos = 0,567 gramos de carbonato sódico.
1.000 id. = 56,7 id. id. id.

Este frasco se ha señalado con el núm. 5.

Madrid 4 de Setiembre de 1877.—El Ayudante, *Francisco Santamaría.*—El Jefe del Laboratorio, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 13.

Preparacion de la disolucion normal de carbonato de sosa. (Frasco núm. 6.)—Se tomaron 400 gramos de carbonato de sosa, y se disolvieron en agua destilada, hasta formar un volúmen de 7 litros de líquido. A pesar de ser únicamente 371 gramos de carbonato de sosa lo que correspondia á 7 litros de disolucion, sin embargo, atendiendo á que, por las condiciones del Laboratorio, no podia estar dicho reactivo completamente seco, se tomaron hasta 400 gramos.

Para graduarla se tomó la disolucion que habia de licor normal de ácido sulfúrico á razon de 49 gramos por litro.

Se tomaron 25 centímetros cúbicos de la disolucion de carbonato, y se hicieron varias operaciones, para obtener la saturacion del mismo por el ácido sulfúrico, obteniendo los siguientes resultados:

1.ª operacion.	.....	25,3	c.m.³
2.ª id.	.....	26,0	»
3.ª id.	.....	25,5	»
4.ª id.	.....	25,2	»
5.ª id.	.....	25,8	»
Término medio	.....	25,56	c.m.³

Luego resulta, que 25 c.m.³ de la disolucion de carbonato de sosa, son saturados por 25 centímetros cúbicos y 56 centímetros de la normal de ácido sulfúrico.

Por consiguiente, para saber la cantidad de disolucion de carbonato de sosa saturada por un litro de disolucion de ácido sulfúrico, se formará la siguiente proporcion. Si 25 centímetros cúbicos y 56 de la segunda disolucion saturan á 25 de la primera, 1.000 de la segunda, ¿á cuántos saturarán de la primera?

$$25{,}56 : 25 : : 1.000 : x : x = \frac{25.000}{25{,}56} = 978{,}09.$$

Resulta, pues, que para saturar un litro de la segunda disolucion, se necesitan 978 centímetros cúbicos y 9 céntimos de la primera.

Un litro de la segunda disolucion debe descomponer á 53 gramos de carbonato de sosa; y como esta cantidad se halla contenida en 978 centímetros cúbicos y 9 centímetros, para averiguar el carbonato de sosa contenido en un centímetro cúbico, diremos: si en 978 centímetros cúbicos y 9 céntimos hay 53 gramos, en un centímetro cúbico ¿cuánto habrá?

$$978{,}09 : 53 : : 1 : x \; ; \; x = \frac{53}{978{,}09} = 0,0541.$$

Resulta, pues, que en un centímetro cúbico hay 541 diezmilésimas de gramo y en un litro habrá 54 gramos y una décima.

Para comprobar esta operacion se hizo la inversa, á saber: saturar el licor de ácido sulfúrico por el de carbonato con la misma cantidad, resultando:

1.ª	operacion.....	24,7 c.m.³
2.ª	id.	24,8

Lo que comprueba el anterior resultado.

Madrid 17 de Setiembre de 1877.—El Ayudante, *Luis Justo y Sanchez.*—El Jefe del Laboratorio, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion número 15.

Disolucion normal de carbonato de sosa. (Frasco número 7.)—Se tomaron 500 gramos de carbonato de sosa puro y se disolvieron en agua destilada hasta formar 9 litros de disolucion.

Aunque la cantidad de carbonato de sosa que debia de haberse tomado era de 477 gramos, atendiendo á que dicho cuerpo no estaba completamente seco, se tomaron 500, segun se ha dicho anteriormente.

Para graduar este licor, se tomó una disolucion normal de ácido sulfúrico anhidro, á razon de 49 gramos por litro.

Se tomaron 25 centímetros cúbicos del licor de carbonato, y se hicieron varias operaciones para saturar dicho licor por el de ácido sulfúrico, obteniendo los resultados siguientes:

1.ª	operacion.....	26,8	m.
2.ª	id.	26,6	»
3.ª	id.	26,5	»
4.ª	id.	26,6	»
5.ª	id.	26,6	»
	Término medio.....	26,62	c.m.³

Luego resulta que, para saturar 25 centímetros cúbicos de la disolucion de carbonato de sosa, se necesitan 26 centímetros cúbicos y 62 céntimos de la de ácido sulfúrico.

Por consiguiente, para saber la cantidad de disolucion de carbonato de sosa saturada por un litro de disolucion de ácido sulfúrico, se formará la siguiente proporcion: si 26 centímetros cúbicos y 62 céntimos de la segunda disolucion saturan á 25 de la primera disolucion, 1.000 de la anterior, ¿á cuántos saturarán de ésta?

$$26{,}62 : 25 :: 1000 : y = \frac{25000}{26{,}62} = 939{,}14.$$

Resulta, pues, que para un litro de la segunda disolucion se necesitan 939 c.m. y 14 céntimos.

Un litro de la segunda disolucion debe descomponer á 53 gramos de carbonato de sosa, y como esta cantidad está contenida en 939 c.m. y 14 céntimos, en un centímetro cúbico ¿cuánto habrá?

$$939{,}14 : 53 :: 1 : x : x = \frac{53}{939{,}14} = 0{,}0564.$$

Resulta, pues, que en un centímetro cúbico hay 564,10 miligramos de carbonato de sosa, y en un litro habrá 56 gramos y 4 décimas.

Para comprobar esta operacion, se hizo la inversa, á saber: saturar el licor de ácido sulfúrico por el de carbonato de sosa con la misma cantidad, resultando:

1.ª	operacion.....	23,6
2.ª	id.	23,2
3.ª	id.	23,4

Lo que comprueba el anterior resultado.—Madrid 9 de Octubre de 1877.—El Ayudante, *Luis Justo y Sanchez.*—El Jefe del Laboratorio, *Luis Justo y Villanueva.*

La marcha que se ha seguido en este trabajo, ha sido la siguiente:

Cada Ayudante ejecutaba dos análisis á la vez, debiendo hacer 24 al dia. Concluido su trabajo, pasaba al escritorio, en donde en el mismo libro á que se hizo referencia al tratar de los alcohóles, un escribiente anotaba las cantidades de vino tomado y del líquido acidrométrico gastado, así como tambien el nombre del Ayudante.

Al principio quedaban así las cosas hasta el dia siguiente, en que el Ayudante de turno hacia los cálculos correspondientes á los vinos analizados el dia anterior; pero, presentando este sistema ciertas dificultades, se dispuso que cada uno hiciera los cálculos correspondientes á sus ensayos.

Pongo á continuacion la tabla general que da á conocer la riqueza ácida de los vinos, por provincias.

PROVINCIAS.	De 0 á 1.	De 1 á 2.	De 2 á 3.	De 3 á 4.	De 4 á 5.	De 5 á 6.	De 6 á 7.	De 7 á 8.	De 8 á 9.	De 9 á 10.	De 10 á 11.	De 11 á 12.	De 12 á 13.	De 13 á 14.	De 14 á 15.	De 20 á 21.	De 26 á 27.	Trazas.	TOTALES
Álava	»	»	»	1	1	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4
Albacete	»	»	»	9	7	5	1	2	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	27
Alicante	1	2	3	45	61	33	7	3	3	1	»	»	»	»	»	»	»	»	159
Almería	»	»	»	9	8	4	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	21
Avila	»	»	5	22	10	8	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	47
Badajoz	»	»	1	2	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5
Barcelona	1	17	13	36	55	37	13	9	5	2	1	»	»	»	»	»	»	»	189
Búrgos	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Cáceres	»	»	1	9	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	13
Cádiz	»	3	35	90	18	11	9	5	4	3	»	»	»	»	»	»	»	»	178
Castellon	»	»	12	18	10	2	2	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	46
Ciudad-Real	»	»	58	174	30	4	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	266
Córdoba	1	1	16	69	36	10	3	3	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	144
Coruña	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Cuenca	»	»	»	3	7	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	12
Gerona	3	7	15	12	11	2	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	51
Granada	»	1	5	11	12	9	2	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	42
Guadalajara	»	»	»	1	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4
Guipúzcoa	»	»	»	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2
Huelva	»	1	10	34	16	17	7	4	6	4	3	1	»	»	»	»	1	»	104
Huesca	»	»	1	36	35	11	7	8	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	98
Jaén	»	»	»	7	8	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	17
Leon	»	»	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2
Lérida	»	»	»	3	7	2	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	13
Logroño	»	»	3	104	65	8	2	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	183
Lúgo	»	»	»	»	1	13	5	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	24
Madrid	»	»	19	85	34	7	5	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	181
Málaga	»	3	9	28	26	1	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	72
Múrcia	»	»	2	6	1	1	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	15
Navarra	»	»	2	20	28	2	1	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	54
Orense	»	»	1	3	8	3	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	19
Oviedo	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Palencia	»	1	1	9	6	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	19
Pontevedra	»	»	»	»	»	2	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3
Salamanca	»	»	»	9	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	12
Santander	»	»	»	»	2	1	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5
Segovia	»	»	»	»	5	1	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	1	11
Sevilla	»	2	11	38	17	2	3	1	2	»	»	»	»	1	»	1	»	»	81
Sória	»	»	1	1	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4
Tarragona	6	19	10	62	65	19	8	1	1	1	1	»	1	»	»	»	»	»	287
Teruel	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Toledo	»	»	15	10	23	2	»	»	1	»	»	»	»	1	»	»	»	»	82
Valéncia	»	»	7	52	25	12	6	5	2	»	»	»	»	»	1	»	»	»	110
Valladolid	»	»	3	56	18	3	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	81
Vizcaya	»	»	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2
Zamora	»	»	1	21	8	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	34
Zaragoza	»	»	11	98	53	6	3	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	173
Baleáres	»	1	6	23	8	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	10
Canárias	»	»	»	10	5	3	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	20
	12	118	112	1.262	119	258	99	51	10	12	5	1	1	2	1	1	1	1	2.956

INVESTIGACION DE LA RIQUEZA ÁCIDA GENERAL, DE CADA PROVINCIA.

Observaciones generales. Sabido es que, cuando los vinos no se encuentran en las condiciones propias para su conservacion, experimentan la fermentacion acética: esto es, el alcohól se trasforma en ácido acético ó vinagre; y como áun cuando este ácido sea volátil, no se desaloja, sin embargo, por la ebullicion, claro es que se dosa con los otros ácidos fijos.

Cuando se ha encontrado un vino completamente avinagrado, no se han dosado los ácidos fijos que contenia; pero si se ha practicado la operacion cuando el vino estaba solamente picado; mas, como de todos modos el resultado pudiera ser erróneo, se pondrá al principio de cada provincia el número de órden de los vinos que estaban en este estado, á fin de no tomarlos en cuenta para investigar la riqueza media.

Alava.

Número de vinos, 4.

Riqueza ácida general, de 3 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Logroño.

Número de vinos, 183.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
15	Logroño	Comun	2,99
130	Briones	Tinto de pasto	2,72
182	Idem	Idem	2,78
38	Ansejo	Vino tinto	5,22
54	Uruñuela	Sordo	5,58
71	Casalareina	Tinto de pasto	5,19
76	Igea	Tinto	5,08
81	Cihuri	Ojo de gallo	5,19
116	Huércanos	Tinto	5,53
149	Cenicero	Tinto de pasto	5,05
179	Briones	Blanco de pasto	5,02
17	Logroño	Ambar de exportacion	6,66
62	San Vicente de la Sonsierra	Moscatel de 1866	6,24
142	Tirgo	Clarete de pasto	7,72

Navarra.

Número de vinos, 54.
El núm. 7 está picado.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
51	Villafranca	Comun dulce	2,97
52	Villafranca	Superior	2,81
36	Sangüesa	Tinto	5,98
38	Gazolaz	Chacolí	5,25
16	Aoiz	De pasto	6,49
46	Peralta	Tinto dulce de 1875	9,64

La riqueza ácida de este último vino, se ha determinado dos veces, por dos distintos ayudantes.

Zaragoza.

Número de vinos, 173.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
110	Lumpiaque	Comun de 1870	2,95
115	Bureta	Seco de 1876	2,38
118	Morata de Jalon	Tinto comun	2,95
119	Idem	Idem id	2,27
121	Morata de Jalon	Idem id	2,72
122	Bureta	Abocado de 1876	2,95
123	Almonacid de la Sierra	Seco de id	2,49
127	Morata de Jalon	Tinto de id	2,95
128	Almonacid de la Sierra	Seco de id	2,84
138	Cosuenda	Gloria dulce	2,86
147	Cariñena	Tinto de 1876	2,89
38	Morata de Jalon	Idem de id	5,27
43	Magallon	Idem dulce de id	5,33
87	Las Pedrosas	Idem comun id	5,22
107	Idem	Idem de 1876	5,78
134	Lumpiaque	Comun de id	5,05
161	Calatorao	Pasto del 64	5,90
53	Ateca	Tinto de 1876	6,46
94	Idem	Idem de id	6,01
142	Magallon	Rancio seco de 1870	6,52
9	Lumpiaque	Comun de 1876	7,65
20	Almonacid	Dulce	7,20

Huesca.

Número de vinos, 98.

Riqueza ácida general, de 3 á 8 gramos de carbonato de sosa por litro.

Los vinos de esta provincia no tienen un tipo general de riqueza ácida, sino que ésta se presenta con mucha diversidad, entre límites tan extensos como los de 3 á 8 gramos, con excepcion del vino número 42, de Alcubierre, tinto, que gasta 2,86.

Lérida.

Número de vinos, 13.

Riqueza ácida general, de 3 á 6 gramos de carbonato de sosa por litro, con excepcion del número 7, Malvasía, de Grañena de Cervera, que gasta 8,17.

Gerona.

Número de vinos, 51.

Riqueza ácida general, de 1 á 5 gramos de carbonato de sosa por litro, considerando la totalidad de los vinos; pero fijándonos sólo en los mostos del año, está contenida entre 2 y 4.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
6	Capmany	Negro	0,17
12	Navata	Tinto clarete	0,96
27	Puerto de la Selva	Idem de 1876	0,16
29	San Miguel de Culera	Garnacha 1875	5,18
32	Llansá	Rancio seco	5,06
10	Espolla	Rancio de 1865	7,65

NOTA. El resúmen de riqueza ácida de la provincia de Gerona, impreso en la página 287, está equivocado, quedando rectificado por el que figura en el cuadro general puesto en la página 967.

Barcelona.

Número de vinos, 189.

El vino núm. 6 estaba picado.

Consideraciones análogas á las que se hicieron al estudiar la riqueza alcohólica, deben hacerse al estudiar la ácida; esto es, que el extraordinario adelanto de la industria, y el deseo, por parte de los fabricantes, de hacer tipos especiales, ya á imitacion de los de otros países ó comarcas, ya propios de la localidad, hace que la escala ácida sea tan extensa como la alcohólica. Considerando la totalidad de los vinos está comprendida entre 1 y 8 gramos de carbonato de sosa por litro, con 8 excepciones; pero fijándonos en los mostos y vinos tipos, resulta que su riqueza ácida es la siguiente:

Gramos de carbonato de sosa por litro.	Número de órden de los vinos que contienen esta riqueza.	Total.
De 1 á 2	50—51—94—95—102—108—168 y 174	8
2 á 3	14—119—132 y 137	4
3 á 4	6—18—83—107—112—116—117—124—127—136—143—146—153—154—156—163—164—171—173—176 y 178	21
4 á 5	1—4—5—9—10—11—15—21—43—47—65—78—101—120—123—131—135—141—144—145—151—155—161—172—175—177 y 180	27
5 á 6	53—77—115—158—159—179—181 y 183	8
6 á 7	13—24—69—105	4
	Total	72

Resulta, pues, que la riqueza general ácida, está comprendida entre 1 y 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Tarragona.

Número de vinos, 287.

Consideraciones análogas á las hechas con los vinos de la provincia de Barcelona, nos mueven á estudiar la riqueza ácida en los mostos y vinos tipos separadamente.

Gramos de carbonato de sosa por litro.	Número de órden de los vinos que contienen esta riqueza.	Total.
De 1 á 2	59—161—164—167—174—177—211 y 215	8
2 á 3	227—228—241—263 y 268	5
3 á 4	30—64—95—96—99—145—223 y 257	8
4 á 5	26—35—98 y 170	4
5 á 6	119	1
	Total	26

Resulta, pues, que la riqueza ácida está comprendida entre 1 y 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Teruel.

Número de vinos, 1.
Riqueza ácida, de 3 á 4 gramos de carbonato de sosa.

Castellon.

Número de vinos, 46.
El núm. 5 estaba picado.
Riqueza general ácida, de 2 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
15	Castellon	Generoso tinto	5,64
29	Jérica	Natural de pasto tinto entreseco	5,04
3	Castellon	Natural de pasto tinto de 1876	6,01
5	Benlloch	Idem id. id	6,60
30	Jérica	Natural de pasto tinto entreseco	7,50
4	Castellon (Usera)	Natural de pasto tinto dulce	8,80

Valéncia.

Número de vinos, 110.
El núm. 78 estaba picado.
Riqueza ácida general, de 3 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
4	Ibi (Alicante)	Tinto seco de 1876 de Casanova	2,78
9	Turris	Moscatel de 1876	2,55
43	Onteniente	Tinto seco de 1876	2,84
52	Cheste	Idem id. de 1876	2,95
73	Monserrat	Moscatel de 1876	2,61
87	Sagunto	Tinto negrella de 1876, ensayos	2,10
108	Puebla de Rugat	Mistela moscatel añeja	2,09
6	Penaguila	Dulce de 1872	6,15
25	Valéncia	Naranja imperial	6,46
69	Idem	Dulce añejo de 1859	6,07
71	Idem	Tinto dulce soleado de 1876	6,64
89	Sagunto	Idem veremell de 1876	6,20
94	Ribarroja	Abocado de 1842	6,44
59	Betera	Moscatel de 1876	7,20
70	Valéncia	Garnacha dulce de 1876	7,43
78	Idem	Idem de 1875	7,03
85	María del Royo, Llano de Cuarte	Generoso de 1876	7,56
103	Cheste	Vino de 1876	7,94
29	Chelva	Tinto dulce de 1876	8,79
81	Rafelbuñol	Rancio de 1870	8,56
2	Cuarte	Naranja de 1874	14,08

Alicante (1).

Número de vinos, 159.
Riqueza ácida general, de 3 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
156	Monóvar	Mistela de 3 años	1,80
159	Aspe (Vista-Alegre)	Idem moscatel de 1876	1,92
153	Aspe	Mistela blanca de 1875	2,93
154	Idem	Idem Ros	2,42

(1) En el resúmen de riqueza ácida que figura en la página 449, se incluyó en la primera partida el caldo señalado con el número 128 de órden, que es un coñac español que se ha separado aquí.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
42	Aspe	Seco del año	6,03
49	Alicante	Malvasía	6,10
50	Idem	Fondillon	6,58
63	Monóvar	Tinto dulce de 1866	6,43
103	Idem	Idem id. de 1834	6,37
116	Pinoso	Color enjuto agraciado de 1866	6,43
125	Aspe	Medoc alicantino	6,15
54	Benilloba	Tinto comun	7,53
67	Benejama	Arropado	7,95
81	Monóvar	Abocado tinto de 1876	7,69
2	Elche	Natural de pasto tinto	8,80
70	Pinoso	Añejo	8,52
78	Monóvar	Dulce ordinario de 1876	8,06
84	Monóvar	Abocado de 1876	9,31

Múrcia.

Número de vinos, 15.

Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
1	Múrcia	Moscatel condensado	2,49
11	Idem	Hortelano dulce	2,61
2	Jumilla	Tinto seco	5,05
12	Múrcia	Moscatel seco	6,01
15	Cieza	Tinto rancio de 1860	6,12

Albacete.

Número de vinos, 27.

No se pudo fijar tipo de riqueza ácida general en esta provincia; pues, como se ve, hay vinos tintos del año, ó sean mostos, que gastan de 3 á 4 gramos de carbonato de sosa, y los hay que gastan de 8 á 9. Así es que, tomando la totalidad de la escala, resulta de 3 á 9 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Cuenca.

Número de vinos, 12.

Riqueza ácida general, de 2 á 5 gramos de carbonato de sosa por litro, haciendo igual observacion que en la provincia anterior.

Córdoba.

Número de vinos, 141.

Picados, números 85—103—107 y 109. Total 4.

Riqueza ácida general, de 2 á 6 gramos de carbonato de sosa.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
26	Cabra	Vino mosto de la hoja, de 1876	0,66
13	Montilla	Generoso dulce de 4 años	1,64
73	Baena	Tadea, vino dulce arropado	6,37
109	Córdoba	Montilla tinto arropado	6,37
138	Montilla	Tinto dulce de capa	6,37
53	Montilla	Montilla de 1837	7,43
54	Idem	Idem de 1840	7,43
126	Aguilar	Mosto de 1876	7,43
99	Doña Mencía	Tinto dulce, añada de 1856	8,28
124	Aguilar	Añejo de 1850	8,49

Jaén.

Número de vinos, 17.

Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
12	Jaén.....	Natural de un año, de Vadillos.....	5,62
11	Jaén.....	Tinto generoso de 1853, hecho con uva albillo, en Vadillos.....	6,63

Granada.

Números de vinos, 42.

Riqueza ácida general, de 2 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
38	Granada.....	Tinto añejo.....	1,11
35	Casería de Panamá (Pago de Mocotea).....	Vino seco.....	6,03
40	Almanjayar.....	Pasto dulce, Pero Jimenez.....	6,30
6	Albolote.....	Vino añejo	7,96
12	Pulianas y Peligros.....	Rancio.....	8,60

Cádiz.

Número de vinos, 178.

La riqueza ácida general de esta provincia, está comprendida entre 1 y 10 gramos de carbonato de sosa, por litro; pero consideraciones análogas á las que hice al ocuparme del estudio del alcohól, me mueven tambien ahora á examinar los ácidos por clases de vinos, tomando los mismos números que allí.

VINO JEREZ.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
82	Jerez de la Frontera.....	Jeréz fino de 1875.....	3,18
146	Puerto de Santa María. ...	Idem de 7 años.....	3,18
81	Jeréz de la Frontera.....	Idem fino de 1871.....	3,39
158	Sanlúcar de Barrameda...	Idem pálido muy fino.....	3,40
154	Idem.....	Idem oro superior.....	3,50
72	Puerto de Santa María. ...	Idem.....	3,71
159	Sanlúcar de Barrameda...	Idem *Non plus ultra*.....	3,71
7	Chiclana.....	Idem oro.....	4,03
75	Jeréz de la Frontera.....	Idem *Non plus ultra*.....	4,14
126	Puerto de Santa María. ...	Idem viejo de 1820.....	4,35
151	Idem.....	Idem fino.....	4,35
152	Idem.....	Idem amontillado.....	4,35
175	Sanlúcar de Barrameda...	Idem id.....	4,88

VINO MANZANILLA.

65	Sanlúcar de Barrameda...	Manzanilla superior.....	2,97
63	Idem.....	Idem.....	3,08
109	Idem.....	Idem fina núm. 1.....	3,18
162	Idem.....	Idem nueva fina pasada por 6 criaderas.....	3,18
163	Idem.....	Idem de 1.ª clase.....	3,18
164	Idem.....	Idem de 2.ª.....	3,18
161	Idem.....	Idem superior solera fina, en estado natural, pasada por 15 criaderas.	3,18
110	Idem.....	Idem fina núm. 2.....	3,29
112	Idem.....	Idem id. núm. 4.....	3,29
171	Idem.....	Idem de 2.ª.....	3,29
85	Idem.....	Idem fina.....	3,39
97	Chipiona.....	Idem núm. 3.....	3,39
98	Idem.....	Idem núm. 4.....	3,39
84	Sanlúcar de Barrameda...	Idem fina de solera.....	3,50
86	Idem.....	Idem pasada.....	3,50
91	Idem.....	Idem amontillada.....	3,50
95	Chipiona.....	Idem núm. 1.....	3,50
99	Idem.....	Idem núm. 5.....	3,50
128	Sanlúcar de Barrameda...	Idem núm. 2.....	3,50
129	Idem.....	Idem núm. 3.....	3,50
130	Idem.....	Idem núm. 4.....	3,50
132	Idem.....	Idem núm. 6.....	3,50
14	Idem.....	Idem.....	3,61

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
60	Sanlúcar de Barrameda....	Manzanilla San Fermin.....	3,61
96	Chipiona.....	Idem núm. 2.....	3,61
111	Sanlúcar de Barrameda....	Idem fina núm. 3.....	3,61
131	Idem.....	Idem núm. 5.....	3,82
87	Idem.....	Idem muy vieja amontillada núm. 1	4,24

VINO MOSCATEL.

9	Jeréz de la Frontera.....	Moscatel de 1866.....	2,23
49	Puerto de Santa María....	Idem de 1870.....	2,44
66	Sanlúcar de Barrameda...	Idem amoroso.....	3,18
43	Puerto de Santa María....	Vino de las cuatro perlas, moscatel.	3,18
101	Chipiona.....	Moscatel.....	3,18
103	Idem.....	Idem hoja.....	3,18
123	Puerto de Santa María.....	Idem viejo.....	3,18
142	Idem.....	Idem de 3 años.....	3,18
160	Sanlúcar de Barrameda...	Idem de 5 años.....	3,50
13	Idem.....	Idem.....	3,71
79	Jeréz de la Frontera.....	Idem superior.....	3,71
88	Sanlúcar de Barrameda...	Idem	3,93
53	Chipiona.....	Idem.....	4,03
157	Sanlúcar de Barrameda...	Idem.....	4,24
165	Idem.....	Idem.....	5,09
64	Idem.....	Idem de más de 60 años.....	5,31
74	Jeréz de la Frontera.....	Idem *non plus ultra*.....	5,52
102	Chipiona.....	Idem de 115 años.....	9,76

VINO PAJARETE.

19	Prado del Rey.....	Pajarete seco.....	2,24
4	Chiclana.....	Idem.....	3,29
121	Prado del Rey.....	Mosto pajarete seco.....	3,71
2	Idem.....	Idem id. id.....	3,40
73	Puerto de Santa María. ...	Pajarete.....	4,46

VINO PEDRO JIMENEZ.

51	Puerto de Santa María.....	Pedro Jimenez 1870.....	2,33
71	Idem.....	Idem.....	2,44
145	Idem.....	Idem de 2 años.....	2,44
104	Chipiona.....	Idem.....	2,65
61	Sanlúcar de Barrameda...	Idem blanco.....	2,86
153	Prado del Rey.....	Mosto Pedro Jimenez.....	2,87
45	Puerto de Santa María	Vino de las cuatro perlas, Pedro Jimenez	2,97
176	Sanlúcar de Barrameda....	Pedro Jimenez.....	2,97
54	Chipiona.....	Idem.....	3,39
90	Sanlúcar de Barrameda...	Idem blanco	3,93
169	Idem	Idem	4,35
155	Idem	Idem muy añejo.....	4,99
62	Idem	Idem de color de más de 60 años...	5,84

RESÚMEN.

Nombre de los vinos.	Límites de la riqueza ácida.
Jeréz	De 3 á 5
Manzanilla.....	2 á 5
Moscatel	2 á 10
Pajarete.....	2 á 5
Pedro Jimenez.....	2 á 6

Sevilla.

Número de vinos, 81.

Riqueza ácida general, de 2 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
49	Huevar.....	Dulce de 1876	1,80
54	Castilleja de la Sierra.....	Idem de 1870.....	1,70
2	Villanueva del Ariscal	Mosto.....	5,19
80	Ginés.....	Seco solera pasada	5,73

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
19	Villanueva del Ariscal	Generoso de pasto.....	6,49
38	Alcalá de Guadaira	Duro mayor	6,37
62	Villanueva del Ariscal.....	Blanco rancio.....	6,77
32	Idem	Generoso abocado.	7,05
50	Huevar.....	Arropado dulce.....	8,57
63	Villanueva del Ariscal.....	Blanco superior.....	8,01
72	Espartinas.....	Duro mayor.	13,37
11	Villanueva del Ariscal	Color viejo	20,00

Guadalajara.

Número de vinos, 4.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Madrid.

Número de vinos, 181.
El número 58 estaba picado.
Riqueza general ácida, de 2 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
3	Loeches.....	Blanco seco de uva Jaén de 1872, sin más alcohól que el suyo propio..	5,81
87	Morata de Tajuña.....	Tinto 1867, conservado en maderas.	5,10
92	Navalcarnero.	Vino en tonel de 10 años.	5,44
102	Madrid.....	Superior de mesa de 1875.....	5,30
164	Chateau. Chamartin de la Rosa.....	Macon español.....	5,25
168	Idem.	Moscatel de la reina.....	5,08
181	Madrid (Navalcarnero). ...	Idem de 1869.....	5,19
1	Loeches.....	Dulce de mosto puro de uva, tinta de 1875, cocido en pipa de madera sin madre.....	6,80
2	Idem.	Tinto natural de mesa, sin más alcohól que el suyo propio.....	6,32
4	El Prado.	Idem de 1876, de uva, tinto macho y algo aragones.....	6,32
163	Chateau. Chamartin de la Rosa.....	Idem de 1860.....	6,00
173	Campo-Real.....	Moscatel.....	6,03
175	Navalcarnero.	Generoso blanco: la madre de 1820 y el renovado de 1858.....	8,46

Toledo.

Número de vinos, 82.
Picados los números 20 y 69.
Riqueza ácida general, de 2 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
7	Fuensalida.	Tinto.	5,30
47	Carmena.	Idem añejo.....	5,30
69	Noblejas.....	Tinto de pasto.	8,38
20	Noblejas.....	Tinto de pasto.	13,20

Cáceres.

Número de vinos, 13.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Número de órden, 4.—Localidad, Cáceres (Guadalupe).—Calidad, tinto de 1875.—Gramos de carbonato de sosa por litro, 2,54.

Badajoz.

Número de vinos, 5.

No se puede fijar la riqueza ácida general de esta provincia, en atencion al corto número de vinos que se han analizado; pero, si prescindimos del número 5 y del número 4, que son blancos viejos, puede estar comprendida entre 3 y 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Ciudad-Real.

Número de vinos, 266.

Riqueza ácida general, de 2 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
134	Valdepeñas	De mesa de 1876	5,20
177	Madrid	Tinto	5,81
253	Ciudad-Real	Blanco de 1876	5,27
266	Moral de Calatrava	Idem de pasto, á 14 rs. arroba	5,19

Huelva.

Número de vinos, 104.

Por las razones expuestas, al tratar de los vinos de la provincia de Barcelona, no se puede fijar la riqueza ácida de esta provincia; como se ve en su respectivo cuadro, ocupa una escala muy extensa; pero fijándonos sólo en los mostos, resulta lo siguiente:

Gramos de carbonato de sosa por litro.	Número de órden de los vinos que contienen esta riqueza.	Total.
De 2 á 3	10	1
3 á 4	1—2—6—7—8—9—11—12—13—14—15—16—19—21—24—25—26—27—29 y 39	20
4 á 5	5—18—22—23 y 28	5
5 á 6	4—48 y 104	3
	Total	29

Teniendo en cuenta que el núm. 10 es un vino blanco, que el 104 es un dulce, y que los 4 y 48 son de los llamados de color, resulta que la riqueza ácida de los mostos del año, es de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Leon.

Número de vinos, 2.

Es imposible fijar la riqueza ácida de esta provincia, pues como se ve, no hay más que dos vinos: uno tinto que dosa 4,12, y otro blanco que dosa 2,93.

Palencia.

Número de vinos, 9.

El núm. 6 estaba picado.

Riqueza alcohólica general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
10	Astudillo	Tostadillo	1,81
11	Palencia (Rivera del Carrion)	Vino de mesa	2,81
3	Dueñas	Tostadillo	7,22
9	Dueñas	Moscatel de 13 años. El Nectar Palentino	8,74

Sória.

Número de vinos, 4.

De los cuatro vinos analizados de esta provincia, dos son viejos y dos mostos; la riqueza ácida de estos dos últimos está comprendida entre 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Segóvia.

Número de vinos, 10.

Riqueza ácida general, de 4 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Número de órden, 6.—Localidad, Balisa.—Calidad, Vino blanco.—Gramos de carbonato de sosa por litro, 8,35.

Avila.

Número de vinos, 47.
Picados, los números 10 y 16.
Riqueza ácida general, de 2 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
10	Mombeltran.....	Tinto de pasto.....	6,60
24	Idem.....	Blanco de id.....	6,56

Salamanca.

Número de vinos, 12.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Zamora.

Número de vinos, 34.
Picados, los números 6 y 15.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
15	Moraleja del vino.....	Tinto de pasto.....	2,60
13	Idem.....	Idem id.....	5,41

Valladolid.

Número de vinos, 81.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
4	Villalba de Abajo.....	Blanco añejo.....	2,81
7	Rueda.....	Reañejo.....	2,98
23	San Pedro de la Tarce.....	Tinto de mesa.....	2,81
24	Ventosa de la Cuesta.....	Blanco de un año.....	5,14
34	Arroyo de la Encomienda..	Moscatel de 2 años.....	5,09
44	Rueda.....	Generoso.....	5,73
17	Nava del Rey.....	Blanco de 1876.....	7,03

Guipúzcoa.

Número de vinos, 1. Tiene además una sidra.
Riqueza ácida, de 5 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Vizcaya.

Número de vinos, 1. Tiene además una sidra.
Riqueza ácida, de 5 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Santander.

Número de vinos, 5.
De estos cinco vinos, tres son de 1870, y dos mostos ó del año; los primeros dosan de 4 á 6, y los últimos de 6 á 7 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Oviedo.

No se ha analizado más que una sidra.

Lúgo.

Número de vinos, 24.
Picados, los números 5 y 22.
Riqueza ácida general, de 4 á 7 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
22	Panton.....	De pasto blanco.....	7,03
5	Sober.....	Vino de 29,50 pesetas hectólitro....	8,14

Coruña.

Número de vinos, 1.
Su riqueza ácida, de 3 á 4 gramos de carbonato de sosa, por litro.

Pontevedra.

Número de vinos, 3.
Riqueza ácida, de 5 á 6 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Número de órden, 3.—Localidad, Salvatierra (Tuy).—Calidad, Tostado de 1875.—Gramos de carbonato de sosa, por litro, 8,85.

Orense.

Número de vinos, 19.
Riqueza ácida general, de 3 á 7 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Número de órden, 1.—Localidad, San Ciprian de Viñas.—Calidad, Tinto de la finca llamada Prafor.—Gramos de carbonato de sosa, por litro, 2,81.

Málaga.

Número de vinos, 72.
Riqueza ácida general, de 2 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
4	Málaga	Pajarete de 5 años, exportacion, uva Pedro Jimenez	4,73
5	Idem	Idem de 12 años, uva Pedro Jimenez, para exportacion	4,94
6	Idem	Lágrima, para exportacion, Pedro Jimenez de 2 años	4,73
27	Málaga	Dulce color, de dos años	5,52
29	Idem	Mosto moscatel sobre aguardiente sin claro, de 1877	5,31
39	Chopera	Jeréz de 1850	5,44
73	Málaga	Lágrima	5,94
72	Málaga	Málaga núm. 6	6,69
21	Idem	Idem dulce color trasañejo	6,05

Almería.

Número de vinos, 21.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
5	Purchena	Blanco seco de 1817	5,90
13	Velez-Rubio	Tinto	5,25
17	Abrucena	De pasto blanco	5,20
19	Berja	Tinto generoso núm. 2	5,89

Baleáres.

Número de vinos, 40.
El número 13 estaba picado.
Riqueza ácida general, de 2 á 5 gramos de carbona to de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
39	Santa María	Mistela de 2 años	4,13
21	Bañalbufar	Malvasía de 1836	5,12
40	Puig Punent	Idem de 1873	5,03

Canárias.

Número de vinos, 20.
Riqueza ácida general, de 3 á 5 gramos de carbonato de sosa, por litro.

EXCEPCIONES.

Núm. de órden.	Localidad.	Calidad.	Gramos de carbonato de sosa por litro.
8	Gran Canária.....	Pago de Pedregalen Valsecunillo...	5,03
14	Las Palmas, Gran Canária.	Seco generoso de 1870 del Pago del Palmital.....	5,83
19	Arenas de Abona.....	Orolinda núm. 1.....	5,68
6	Las Palmas, Gran Canária.	Generoso de 1859.....	6,68
16	Idem.....	Natural generoso seco de 1860.....	7,46

Reuniendo todos estos datos, resulta la siguiente tabla:

	PROVINCIAS.	Número de caldos analizados.	Límites de la riqueza ácida general.	Número de caldos comprendidos dentro de los límites.	Número de los que no llegan al límite inferior.	Número de los que pasan del límite superior.
CUENCA IBÉRICA..	Alava.....	4	3 á 7	4	»	»
	Logroño.....	183	3 á 5	169	3	11
	Navarra (1).....	54	3 á 5	48	2	4
	Zaragoza.....	173	3 á 5	151	11	11
	Huesca.....	98	3 á 8	97	1	»
	Lérida.....	43	3 á 6	42	»	1
	Gerona.....	51	1 á 5	45	3	3
	Barcelona.....	189	1 á 6	158	1	30
	Tarragona.....	287	1 á 5	243	6	38
	Teruel.....	1	3 á 4	1	»	»
CUENCA EDETANA.	Castellon.....	46	2 á 5	40	»	6
	Valéncia.....	110	3 á 6	89	7	14
	Alicante.....	159	3 á 6	140	5	14
	Múrcia.....	15	3 á 5	10	2	3
	Albacete.....	27	3 á 9	27	»	»
	Cuenca.....	12	2 á 5	12	»	»
CUENCA BÉTICA..	Córdoba.....	141	2 á 6	131	2	8
	Jaén.....	17	3 á 5	15	»	2
	Granada.....	42	2 á 6	37	1	4
	Cádiz.....	178	1 á 10	178	»	»
	Sevilla.....	81	2 á 5	69	2	10
CUENCA ORETANA.	Guadalajara.....	4	3 á 5	4	»	»
	Madrid.....	181	2 á 5	168	»	13
	Toledo.....	82	2 á 5	78	»	4
	Cáceres.....	13	3 á 5	12	1	»
	Badajoz.....	5	3 á 5	3	1	1
	Ciudad-Real.....	266	2 á 5	262	»	4
	Huelva.....	105	3 á 5	50	11	44
CUENCA CASTELLANA.....	Leon.....	2	4 á 5	1	1	»
	Paléncia.....	19	3 á 5	15	2	2
	Búrgos.....	»	»	»	»	»
	Sória.....	4	3 á 5	2	1	1
	Segóvia.....	10	4 á 6	9	»	1
	Avila.....	47	2 á 6	45	»	2
	Salamanca.....	12	3 á 5	12	»	»
	Zamora.....	34	3 á 5	32	1	1
	Valladolid.....	81	3 á 5	74	3	4
VERTIENTE SEPTENTRIONAL...	Guipúzcoa (2).....	2	5 á 6	1	1	»
	Vizcaya (2).....	2	5 á 6	1	1	»
	Santander.....	5	6 á 7	2	3	»
	Oviedo (2).....	1	2 á 3	1	»	»
	Lúgo.....	24	4 á 7	22	»	2
	Coruña.....	1	3 á 4	1	»	»
	Pontevedra.....	3	5 á 6	2	»	1
	Orense.....	19	3 á 7	18	1	»
VERTIENTE MERIDIONAL.....	Málaga.....	72	2 á 5	63	3	6
	Almería.....	21	3 á 5	17	»	4
	Baleáres.....	40	2 á 5	37	1	2
PROVINCIAS INSULARES.....	Canárias.....	20	3 á 5	15	»	5
	Total.....	2.956		2.623	77	256

(1) Tiene cuatro sidras.
(2) Tiene una sidra.

Por omision involuntaria de este Laboratorio, no se colocó en el lugar que le correspondia la siguiente

CERTIFICACION NÚM. 7.

Preparacion y graduacion de una disolucion de carbonato sódico. (Frasco número 4.)—Se pesaron en la balanza ordinaria 425 gramos de carbonato sódico desecado, y se añadieron 8 litros de agua destilada. Filtrada la disolucion, se la valoró por medio de otra que contenia 49 gramos de ácido sulfúrico monohidratado, por cada litro.

Practicados los ensayos necesarios, se observó que 10c.c. de disolucion de carbonato, consumieron 10c.c.2 de la del ácido, de donde resulta que á 10c.c. de disolucion de carbonato sódico, corresponden 0,gr.5.406 de carbonato sódico, y á cada centímetro cúbico 0,gr.0,54.

Madrid 3 de Agosto de 1877.—*Manuel Boyra.*—El Vocal Secretario, *Luis Justo y Villanueva.*

VI.

AZÚCAR.

La determinacion del azúcar contenido en los vinos, se ha hecho segun el método Fehling, practicado como lo dice el señor D. Magin Bonet en la página 119 de su Memoria titulada *De la Fermentacion alcohólica del zumo de la uva.*—Madrid, 1860.

«Al efecto, se ha preparado la disolucion normal de la sal cúprica. Para ello se ha tomado:

Sulfato de cobre cristalizado.....	40 gramos.
Agua, unos.....	160 »

Y se ha disuelto.

De otra parte se toma:

Tartrato neutro de potasa.....	160 gramos.

Agua, la bastante para disolver esta sal.

Esta disolucion se mezcla con la primera.

Al todo, se le añade:

Legía de sosa, de la densidad de 1,12, de 600 á 700 gramos.»

«Por fin, se hacen con el producto y el agua destilada necesaria, 1154,4 centímetros cúbicos de esta disolucion normal, trabajando á la temperatura media de + 15° centígrados. El litro (los 1000c.c.) de esta disolucion contiene 34,650 de sulfato cúprico, los cuales necesitan 5 gramos de azúcar de uvas, seco, para precipitar todo el cobre en estado de óxido cuproso; ó si se quiere 10 equivalentes de dicho sulfato = 1247,5 necesitan 1 de azúcar de uvas = (180) para que se precipite todo el cobre en el estado mencionado de óxido cuproso. En efecto; 34,650 : 5 : : 1247,5 : 180, ó bien = 6,93 : 1. Segun lo cual, 10c.c. de disolucion normal de cobre corresponden á 0'050 gramos de azúcar de uva seco.»

Como se trataba aquí de la preparacion de grandes cantidades de líquido, no nos hemos fiado simplemente de los pesos, sino que hemos buscado directamente la ley del líquido normal. Al efecto, se ha tomado el azúcar cande, se ha disuelto en el agua, se ha hervido, se le han añadido unas gotas de ácido sulfúrico hasta que toda el azúcar se ha trasformado en glucosa. La graduacion se ha hecho de la manera siguiente:

Supongamos que se ha pesado un gramo de azúcar en la balanza de precision, y que, trasformado en glucosa, se ha disuelto en un litro de agua á la temperatura de 15° centígrados. Se han puesto en una cápsula 5 centímetros cúbicos de licor de Fehling, diluidos en 100 á 200 centímetros cúbicos de agua; se ha hervido fuertemente, y cuando estaba hirviendo, se ha empezado á añadir gota á gota la disolucion de glucosa, hasta tanto que se ha reducido el óxido cúprico, lo cual se ha reconocido, no solamente á la simple vista, sino separando una gota del líquido trasparente; neutralizándolo con un poco de ácido nítrico, y tratando luego el líquido con el ferrocianuro (prusiato) potásico, para reconocer al menor vestigio de sal cúprica por el precipitado ó coloracion de un pardo castaño ó rojizo, que entonces se presenta, en el caso de que exista todavía algo de dicha sal.

Reducido todo el óxido cúprico, se ve la cantidad de disolucion de glucosa que se ha gastado, que supongamos ha sido de 48'4 centímetros cúbicos, con cuyo número se procede á calcular la ley del líquido de la manera siguiente.

Primera proporcion.—Si un equivalente del azúcar cande (171) produce un equivalente de glucosa (180), un gramo de azúcar cande ¿cuánta glucosa producirá?

$$171 : 180 : : 1 : x = \frac{180 \times 1}{171} = 1'05.$$

Es decir, que 1 gramo de azúcar se ha transformado en 1,05 de glucosa, y por consiguiente que esta será la cantidad que hay en el litro de disolucion.

Segunda proporcion.—Si en un litro de disolucion hay 1,05 gramos de glucosa, en 48,4 centímetros cúbicos de disolucion, ¿cuánto habrá?

$1.000 : 1,05 : : 48,4 : x = \frac{1,05 \times 48}{1.000} = 0,050$ gramos de glucosa contenidos en los 48,4 centímetros cúbicos de disolucion: esto es, para reducir todo el óxido cúprico contenido en 10 centímetros cúbicos de disolucion, se han necesitado 5 centígramos de glucosa ó azúcar de uvas.

«Para determinar la riqueza de un vino en glucosa, se toman 10c.c. de disolucion normal de cobre; se le añade 40.c.c. de agua

en una capsulita de porcelana, ó en un vaso de vidrio acomodado, de una capacidad cuando ménos séxtupla; se pone á hervir y se le añade, por medio de una bureta, la cantidad necesaria de vino, hasta que todo el óxido cúprico se haya precipitado en estado de óxido cuproso. La precipitacion de éste, se anuncia porque el líquido se enturbia desde un principio, presentando un tinte verdoso, que hirviendo continuamente toma diversos matices de verde y pardo, hasta que al fin, el polvo que se reune en el fondo, presenta un color rojo de bermellon, que es el del óxido cuproso. Se añade, pues, vino en nuevos tiempos y fracciones, mientras se ve en el líquido el color azul que marca la sal cúprica. Pero la mejor señal consiste en añadir al líquido que ha depositado en su fondo el óxido cuproso rojo, y que ya no presenta un viso ó tono azulado bien reconocible, unas gotas más de vino: si todavía contiene algo de sal cúprica por reducir, se ve aparecer en seguida una nubecilla ó ligero enturbiamiento de color amarillo claro, característico del hidrato de óxido cuproso, que por la ebullicion pasa á óxido anhidro de dicho color rojo de fuego ó aurora. Deben, pues, renovarse por tiempos y con cuidado las adiciones de pequeñas cantidades de vino, mientras se notare la aparicion de dicho enturbiamiento, y continuarse luego el hervor, como al principio; siendo de advertir que, al final de la operacion, es cuando se reune más pronto en el fondo el óxido cuproso anhidro, quedando el líquido, que le sobrenada, trasparente en breves instantes. Y como por este simple aspecto físico no sería fácil, acaso, conocer cuándo la operacion ha llegado á su término, es preferible separar una gota del líquido trasparente, neutralizarla con un poco de ácido nítrico, y tratar luego el líquido con el ferrocianuro (prusiato) potásico, para reconocer el menor vestigio de sal cúprica por el precipitado ó coloracion de un pardo castaño ó rojizo, que entonces se presenta, en el caso de que exista todavía un poco de sal cúprica.»

«Terminada la reduccion de todo el óxido cuproso, nada más fácil ahora que saber el azúcar de uva contenido en la disolucion que del mismo hemos empleado. Puesto que hemos visto que, para obtener este resultado con los 10c.c. de disolucion ó líquido normal, se necesitan 0'050 de azúcar de uvas, claro es que en la disolucion consumida se halla esta fraccion del principio azucarado. Y entonces, si de la cantidad de vino que hemos tomado, sólo se han consumido durante esta operacion 10c.c., como en estos se hallan los 0'050 de azúcar, y los 10c.c. son la vigésima parte de 200c.c., el total del azúcar contenida en éstos estará indicado por $20 \times 0'05 = 1,00$. De donde resulta, que, en los 10 gramos de mosto primitivo, hay un gramo de azúcar, ó que el mosto contiene 10 por 100 del azúcar expresado.»

Pongo á continuacion las certificaciones de los señores Ayudantes que han hecho los diferentes preparados del licor Barreswill, y la tabla general de la riqueza sacarina de los vinos.

Certificacion núm. 1.

Preparacion del licor de Barreswill.—Se tomaron 728 gramos de legía de sosa cáustica de la densidad c. 1,12. Por otra parte, se disolvieron 40 gramos de sulfato cúprico (bien lavado y seco) en la menor cantidad posible de agua, y por último, se disolvieron, igualmente en la menor cantidad posible de agua, 160 gramos de tartrato neutro de potasa.

Se mezclaron estas disoluciones, y se añadió agua, hasta formar 1.154 centímetros cúbicos y 4 décimas.

Para acelerar y facilitar las disoluciones anteriores, se hacian todas á una temperatura moderadamente elevada. Puesto el líquido á la temperatura de 15 grados y medio, su volúmen exacto se le graduó con el azúcar invertido, resultando que cada 10 centímetros cúbicos, eran saturados por 5 centígramos de glucosa.

Madrid 10 de Julio de 1877.—El Ayudante, *Luis Justo y Sanchez.*—El Vocal Secretario, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 4.

Preparacion del licor de Barreswill. (Frasco número 2).—Se preparó disolucion de sosa cáustica de 1,12 de densidad, de la que se tomaron dos litros.

Se tomaron 480 gramos de tartrato neutro de potasa, que se disolvió en la menor cantidad de agua; lo mismo se hizo con 120 gramos de sulfato cúprico.

Se mezclaron todas estas disoluciones y se filtraron, añadiendo agua destilada, hasta formar 3.463,2 centímetros cúbicos de líquido.

Graduacion.—Para graduarla, se tomaron 10 gramos de azúcar cande y se invirtieron en glucosa, se tomaron 10 centímetros cúbicos del licor, y mezclados con agua, se calentaron hasta la ebullicion, en cuyo caso se añadió la disolucion de glucosa, hasta que se precipitó el óxido de cobre. Se gastaron 22 centímetros cúbicos.

Para saber la cantidad de glucosa que habia en la disolucion, se formó la proporcion siguiente:

Si 171, equivalente del azúcar de caña, se convierten en 180, equivalente de la glucosa; 10 gramos de azúcar de caña que tenia la disolucion, ¿en cuántos de glucosa se habrán convertido?

$$171 : 180 :: 10 : x = \frac{180 \times 10}{171} = \frac{180}{171} = 10,^{gr}526.$$

Y resulta que se han convertido en 10 gramos y 526 milésimas: el volúmen de líquido resultante, media 46 centímetros cúbicos y 6 décimas.

Para saber la cantidad de glucosa que hay en los 22 céntimos de disolucion gastada, se establece la siguiente:

Si, en 46 gramos y 6 décimas de disolucion, hay 10 gramos y 52 céntimos de glucosa, en 22 céntimos de disolucion, ¿cuánto habrá?

$$46,60 : 10,52 : : 0,22 : x = \frac{10,52 \times 0,22}{46,60} = \frac{2,3144}{46,60} = 0,0497.$$

Luego resulta que hay 497 diezmilésimas de gramo en la cantidad gastada, y que saturan á 10 centímetros cúbicos de licor de Barreswill.

Madrid 23 de Julio de 1877.—El Ayudante, *Luis Justo y Sanchez.*—El Vocal Secretario, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 6.

Preparacion del licor de Barreswill. (Frasco núm. 3).—Para preparar este reactivo, se hizo primeramente una disolucion de sosa de 1,12 de densidad. Despues se disolvieron 120 gramos de sulfato de cobre en la menor cantidad posible de agua destilada. Se disolvieron igualmente 480 gramos de tartrato de potasa. Agregada esta disolucion á la anterior, á la mezcla resultante se añadieron 2 litros de la disolucion de sosa de 1,12 de densidad. El todo se filtró, agregando agua destilada, hasta formar un volúmen de 3.463,2.

Despues, se valoró este reactivo, empleando para ello una disolucion de glucosa, y viendo qué cantidad en centímetros cúbicos de esta disolucion saturaban 10c.c. del licor de Barreswill. Despues de tres ensayos, se tomó el término medio de los tres resultados obtenidos, que ha sido 6c.c.4, y como la disolucion tipo contiene 10 gramos de glucosa del comercio, por litro, resulta que 10c.c. de licor, son saturados por 6c.c., de disolucion de glucosa, 4, ó sea 0,64 gramos de glucosa.

El licor de Barreswill así preparado y valorado, fué colocado en 2 frascos y señalados con el núm. 3.

Madrid 3 de Agosto de 1877.—El Ayudante, *Francisco Santamaría y Martinez.*—El Vocal Secretario, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 10.

Preparacion del licor de Barreswill. (Frasco número 4).—Habiéndome encargado el Sr. Secretario, D. Luis Justo y Villanueva, graduar un licor de Barreswill, tomé tres frascos señalados con el número 4, y que tenian una etiqueta que decia:

«LÍQUIDO GLUCOMÉTRICO

»*Preparado segun la fórmula siguiente*:

»Sulfato cúprico cristalizado..... 40gr.
»Tartrato neutro de potasa..... 160gr.
»Disolucion de sosa cáustica á 1,12 de densidad..... 650c.c.
»Agua hasta 1.454,5c.c.»,

cuyos frascos contenian un líquido glucométrico preparado por el Sr. D. Manuel Boyra, y que despues de bien mezclado habia sido colocado en los repetidos frascos.

Tomé aparte otra disolucion preparada por el Sr. D. Francisco Santamaría, que contenia un gramo de azúcar cande invertido en 10c.c. de disolucion.

Medí 10c.c. del primer líquido, y ví por qué volúmen de disolucion de azúcar invertido era reducido completamente todo el óxido de cobre que en aquella hubiera. Este ensayo, se hizo llevando el líquido primero á la ebullicion, y midiendo la disolucion de azúcar con las mismas buretas que habia sido medido el licor glucométrico.

Fué repetido tres veces este ensayo.

En la 1.ª	los 10c.c.	de este,	necesitaron...	4c.c.9	de disolucion	de glucosa.
En la 2.ª	id.	id.	id.	5c.c.1	id.	id.
En la 3.ª	id.	id.	id.	5c.c.1	id.	id.

Por consiguiente, se tomó como resultado final el número 5,03, que es el término medio de estos tres datos, y quedó graduado el líquido glucométrico, en la condicion de que 10 centímetros de él, son saturados por 5 centímetros cúbicos, 0,3.

171 : 180 : : 1 : x = 1gr.052 es la glucosa producida por el gramo de azúcar cande.
100 : 1.052 : : 5,03 : x = 0,gr.053 de glucosa contenida en los 5,03c.c. de disolucion.

Así, pues, 10c.c. de licor de Barreswill, son saturados por 5c.c.03 de disolucion de glucosa, ó sea:
10c.c. del reactivo Barreswill son saturados por 0'053 gramos de glucosa.

Madrid 17 de Agosto de 1877.—El Ayudante, *Vicente de Vera y Lopez.*—El Jefe del Laboratorio, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm 11.

Preparacion y graduacion del licor de Barreswill. (Frasco núm. 5.)—Se pesaron 160 gramos de sulfato de cobre y se disolvieron en la menor cantidad posible de agua destilada; lo mismo se hizo con 640 gramos de tartrato neutro de potasa. Se preparó una disolucion de sosa de 1,12 de densidad, de la cual se tomaron 2.600 centímetros cúbicos. Intimamente mezcladas estas tres disoluciones, el todo se filtró agregando agua destilada hasta formar un volúmen de 4.618 centímetros cúbicos.

Para graduar este reactivo, se hizo una disolucion de glucosa (tratando el azúcar cande por el ácido sulfúrico) resultando 120c.c. de disolucion, en la cual habia un gramo de azúcar invertido.

Hecho esto, se practicaron dos ensayos.

1.° 10c.c. de reactivo, han sido saturados por 6c.c.5 de disolucion glucosa.
2.° 10c.c. id id. id. 6c.c.3 id id.

Tomando el término medio de estos resultados, se anotó el núm 6c.c.4, y formando las siguientes proporciones se sabrá qué cantidad de glucosa saturan 10c.c. del licor Barreswill: si 171 equivalente del azúcar caña, equivale á 180 equivalente glucosa,

un gramo azúcar invertido, equivale á 1,052 gramos de glucosa, que será lo que ha resultado del gramo de azúcar cande. Ahora, si 120c.c. de disolucion contienen 1.052 de glucosa, 6c.c.4 contendrán $x = 0{,}0561$ gramos.

Resulta, pues, que 10 centímetros cúbicos del reactivo preparado, son saturados por 0,0561 gramos de azúcar glucosa.

Madrid 25 de Agosto de 1877.—El Ayudante, *Francisco Santamaría.*—El Jefe del Laboratorio, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 14.

Preparacion y graduacion del licor de Barreswill. (Frasco núm. 6.)—Se pesaron 240 gramos de sulfato de cobre y se disolvieron en la menor cantidad posible de agua destilada.

Igualmente se disolvieron 960 gramos de tartrato de potasa neutro. Mezcladas estas dos disoluciones, se agregaron 3.900 centímetros cúbicos de sosa caústica de 1,12 de densidad. Intimamente mezcladas estas tres disoluciones, se fué añadiendo agua destilada, hasta formar un volúmen de 6,927 centímetros cúbicos.

Despues, se valoró por medio de una disolucion glucosa preparada, invirtiendo el azúcar cande, resultando 100c.c. de disolucion, en lo cual habia un gramo de azúcar cande.

Se practicaron tres ensayos.

1.° 10c.c. de licor de Barreswill han consumido 5,8 de disolucion glucosa.
2.° 10 id. id. 5,6 id. id.
3.° 10 id. id. 6,1 id. id.

Tomando el término medio de estos tres resultados, se anotó el número 5,8, y formando las siguientes proporciones, se sabrá qué cantidad de glucosa saturan 10c.c. del licor Barreswill.

171 equivalente del azúcar caña; 180 equivalente del azúcar glucosa; un gramo de azúcar invertido: $x = 1{,}gr.052$ de glucosa, que ha resultado del gramo de azúcar cande.

Si 100c.c. de disolucion contienen 1,052 gramos de glucosa, 5c.c.8 contendrán 0,gr.0610 de glucosa.

Resulta, pues, que 10c.c. del reactivo preparado, son saturados por 0,gr.0610 de glucosa.

Madrid 21 de Setiembre de 1877.—El Ayudante, *Francisco Santamaría.*—El Jefe del Laboratorio, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 17.

Graduacion del licor de Barreswill correspondiente al frasco núm. 7.—Se tomó el frasco señalado con el número 7, que contenia licor de Barreswill para ser graduado.

Se preparó una disolucion de glucosa, invirtiendo el azúcar cande, resultando una disolucion que en 100c.c. tenia un gramo de azúcar cande, y con esta disolucion se graduó el licor de Barreswill.

Se practicaron tres ensayos.

1.° 10c.c. de licor de Barreswill han consumido 5c.c.05 de disolucion glucosa.
2.° 10 id. id. id. 5c.c.00 de id. id.
3.° 10 id. id. id. 5c.c.10 de id. id.

Tomando el término medio de estos tres resultados, se anotó el número 5,05, y formando las siguientes proporciones, se sabrá qué cantidad de glucosa saturan 10c.c. del licor Barreswill.

171 (equivalente del azúcar cande) : 180 (equivalente de la glucosa) : : 1 gramo de azúcar cande : $x = 1{,}052$.

Cantidad de glucosa que ha de resultar de un gramo de azúcar cande: 100c.c. de disolucion contienen un gramo 0,52, luego 5c.c.05 contendrán $x = 0{gr.}0{,}531$ de glucosa.

Resulta, pues, que 10c.c. del reactivo (número 7) son saturados por 0gr.0,531 de glucosa.

Madrid 17 de Octubre de 1877.—El Ayudante, *Vicente de Vera y Lopez.*—El Jefe del Laboratorio, *Luis Justo y Villanueva.*

Certificacion núm. 18.

Graduacion del licor de Barreswill contenido en el frasco núm. 8.—Se empezó preparando una disolucion valorada de azúcar invertida, para lo cual se tomaron 10 gramos de azúcar cande, se hirvieron con agua y ácido clorhídrico, con lo que quedaron convertidos en azúcar invertido, añadiendo despues agua hasta tener 150c.c. de disolucion.

Se tomaron 10c.c. de licor de Barreswill, se les añadió agua y puestos en una cápsula hasta la ebullicion, se fué añadiendo con una bureta, disolucion de azúcar invertido, de la anteriormente preparada, hasta ver cuándo era completamente reducido todo el óxido de cobre de los 10c.c. del licor de Barreswill.

Se hicieron de esta manera cinco ensayos:

En el 1.°, 10c.c. de licor Barreswill, necesitaron 0,c.c.9 de disolucion de azúcar.
2.° 10 id. id. 0,c.c 9 id. id.
3.° 10 id. id. 0,c.c.85 id. id.
4.° 10 id. id. 0,c.c.8 id. id.
5.° 10 id. id. 0,c.c.8 id. id.

Por consiguiente, se tomó el término medio 0,85 de estos ensayos.

Para saber la cantidad de glucosa que este volúmen representa, haremos los cálculos siguientes:

171 (equivalente del azúcar cande) : 180 (equivalente de la glucosa) : : 1 : $x = 1{,}052$.

Luego cada gramo de azúcar cande representa 1,052 gramos de glucosa; por lo tanto, los 10 gramos de azúcar que habia en los 150 de disolucion que se preparó, representan 10,52 gramos de glucosa: diremos por lo tanto

$$150 : 10{,}52 : : 0{,}85 : x = 0{,}0596 \text{ gramos.}$$

Por consiguiente, cada 10c.c. de licor Barreswill, representan 0,0596 gramos de glucosa.

Madrid 19 de Enero de 1878.—El Ayudante, *Vicente de Vera y Lopez*.—El Jefe del Laboratorio, *Luis Justo y Villanueva*.

Pongo á continuacion la tabla que da á conocer la riqueza sacarina de los vinos.

PROVINCIAS.	De 0 á 1.	De 1 á 2.	De 2 á 3.	De 3 á 4.	De 4 á 5.	De 5 á 6.	De 6 á 7.	De 7 á 8.	De 8 á 9.	De 9 á 10.	De 10 á 20.	De 20 á 30.	De 30 á 40.	De 40 á 50.	De 50 á 60.	De 60 á 70.	De 70 á 80.	De 80 á 90.	De 90 á 100.	De 100 á 150.	De 150 á 200.	De 200 á 250.	De 250 á 300.	De 300 á 350.	De 350 á 400.	De 400 á 450.	De 450 á 500.	De 500 en adelante.	Trazas.	TOTAL.
Álava	»	»	1	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	4
Albacete	»	»	4	7	2	3	4	2	»	1	1	»	»	»	1	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	27
Alicante	2	5	10	8	12	8	5	4	2	7	19	10	7	8	4	1	1	7	1	6	11	8	7	»	1	»	1	1	»	159
Almería	»	3	5	3	1	2	»	»	1	2	3	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	21
Ávila	»	6	12	9	5	3	»	»	1	»	3	1	»	1	2	1	»	»	»	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	47
Badajoz	»	1	1	1	»	»	»	»	»	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5
Barcelona	»	4	7	17	13	7	4	3	8	3	33	9	13	4	6	6	5	12	6	9	9	1	4	2	1	»	»	2	1	189
Cáceres	»	1	6	2	1	1	»	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	13
Cádiz	5	17	17	11	6	3	1	2	1	1	3	8	1	4	3	5	5	5	1	8	7	5	6	5	2	2	2	10	2	178
Castellon	»	»	1	»	»	»	1	1	6	4	8	5	3	2	1	»	»	»	1	3	4	1	1	»	2	»	1	1	»	46
Ciudad-Real	»	42	120	90	9	1	2	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	267
Córdoba	13	64	20	9	5	1	2	1	»	»	2	»	2	1	»	»	»	»	»	4	1	»	3	»	1	»	»	2	9	140
Coruña	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Cuenca	»	1	7	1	2	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	12
Gerona	»	1	3	3	1	1	»	1	1	1	7	3	2	2	4	3	»	5	»	6	3	»	4	»	»	»	»	»	»	51
Granada	»	»	1	2	2	1	1	»	1	2	4	4	4	2	2	2	1	1	1	6	2	»	2	»	»	1	»	»	»	42
Guadalajara	»	»	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4
Guipúzcoa	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2
Huelva	10	32	6	4	»	2	»	2	1	1	3	3	3	1	»	1	2	6	»	18	2	1	2	»	1	»	»	3	»	104
Huesca	»	1	2	9	10	15	10	5	3	8	20	7	3	2	»	»	»	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	1	98
Jaén	»	3	7	»	»	»	1	»	»	1	2	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	1	»	»	17
Leon	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2
Lérida	»	»	»	1	1	»	2	1	2	»	2	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	1	»	5	13
Logroño	»	14	32	44	46	22	6	3	2	1	5	2	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	183
Lúgo	»	»	1	6	13	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	24
Madrid	»	9	48	49	25	18	4	2	»	1	9	4	1	»	2	»	»	»	»	2	2	3	»	»	»	»	2	»	181
Málaga	»	2	»	»	»	»	»	1	»	1	3	5	»	1	»	1	2	»	»	4	7	12	7	11	2	4	2	7	»	72
Múrcia	»	2	2	»	1	1	»	»	»	»	2	»	1	»	1	»	»	1	1	1	2	»	»	»	»	»	»	1	»	15
Navarra	»	5	3	13	6	5	»	4	4	»	9	1	1	1	»	»	»	»	»	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	54
Orense	»	2	»	3	5	4	»	»	»	»	»	2	»	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	19
Oviedo	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Palencia	»	2	3	8	»	1	2	»	»	»	»	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	19
Pontevedra	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3
Salamanca	»	2	3	»	»	»	»	»	2	»	»	1	»	»	1	1	1	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	12
Santander	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	5
Segóvia	»	4	4	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	11
Sevilla	5	25	9	1	2	2	»	1	5	»	6	2	»	»	1	1	»	1	»	1	2	»	1	»	»	1	»	4	11	81
Sória	»	»	1	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4
Tarragona	1	3	4	5	9	8	7	13	5	5	30	23	14	23	8	10	5	15	14	19	9	11	6	2	3	2	2	9	3	287
Teruel	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1
Toledo	»	12	26	17	4	3	2	1	3	»	3	2	3	1	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	82
Valéncia	»	2	»	7	9	9	5	6	2	3	17	8	4	3	2	1	1	1	3	11	6	1	1	»	1	»	»	7	»	110
Valladolid	»	12	28	9	4	7	1	3	1	»	3	1	»	»	»	1	»	1	»	3	3	»	»	»	»	»	»	»	4	81
Vizcaya	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2
Zamora	»	1	15	16	1	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	34
Zaragoza	1	3	3	17	18	29	22	8	13	6	24	9	4	1	2	»	3	2	2	5	1	»	»	»	»	»	»	»	»	173
Baleáres	»	1	»	4	3	3	1	»	2	3	6	2	2	1	2	1	»	1	1	2	1	1	»	»	»	»	»	»	»	40
Canárias	»	1	2	5	2	1	»	»	»	1	3	2	1	1	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	20
	36	315	419	386	249	164	84	65	67	53	251	121	68	64	46	40	28	60	32	113	73	51	45	20	14	10	9	53	50	2.956

VII.

NOMENCLÁTOR ALFABÉTICO,

POR PROVINCIAS, DE LOS PUEBLOS DONDE PROCEDEN LOS VINOS TINTOS, CUYA MATERIA COLORANTE SE HA ESTUDIADO, CON INDICACION DEL NÚMERO DE VINOS QUE PROCEDEN DE CADA PUEBLO.

CUENCA IBÉRICA.

Pueblos.	Vinos.
ÁLAVA.	
No se han analizado vinos tintos.	
LOGROÑO.	
Alberite	1
Alcanadre	3
Aldeanueva de Ebro	6
Alfaro	4
Arenzana de Abajo	3
Ausejo	3
Autol	2
Briñas	3
Briones	17
Briones y San Asensio	1
Calahorra	3
Cantera	1
Cárdenas	2
Casalareina	9
Casalareina y Olláuri	3
Cenicero	15
Cihuri	6
Cuzcurrita	1
Entrena	1
Fuenmayor	3
Gimileo	4
Haro	2
Herce	1
Huércanos	6
Igéa	2
Logroño	3
Murillo de Rio Leza	2
Nájera	2
Navarrete	6
Olláuri	4
Quel	2
Redal (El)	1
Rincon de Soto	2
San Asensio	5
San Vicente de la Sonsierra	6
Sotés	3
Tirgo	2
Torrecilla sobre Alesanco	1
Tricio	3
Uruñuela	3
Villalba	5
Villamediana	3
42 *Total*	155
NAVARRA.	
Aóiz	2
Arguedas	1
Artazu	1
Cadréita	1
Córtes	2
Dicastillo	2
Gazolaz	1
Losarcos	1
Lumbier	1

Pueblos.	Vinos.
Mendigorría	1
Milagro	1
Murazabal	1
Murchante	2
Obanos	1
Olite	2
Pamplona	6
Pitillas	2
Sada	2
Sangüesa	1
Tafalla	4
Valtierra	1
Villalba	1
Villafranca	2
23 *Total*	39
ZARAGOZA.	
Aguaron	1
Alberite	4
Ainzon	5
Almonacid de la Sierra	17
Alpartir	12
Aniñon	1
Ateca	12
Bisimbre	1
Borja	3
Bureta	4
Cariñena	2
Cervera de la Cañada	1
Cosuenda	2
Encinacorba	2
Erla	1
Fuendejalon	6
Fuentes de Giloca	1
Garrapinillos	1
Lucena de Jalon	7
Lumpiaque	5
Magallon	9
Morata de Jalon	17
Morata de Tajuña	2
Paniza	4
Pedrosas (Las)	2
Pinseque	1
Pozuelo (El)	10
Salillas	2
San Mateo de Gállego	3
Tabuenca	1
Torrijo	3
Villaluenga	1
Villanueva de Giloca	1
Villanueva del Huerva	1
Villaroya de la Sierra	2
Zaragoza	2
Zuera	1
37 *Total*	150
LÉRIDA.	
Balaguer	1
Bell-Lloc	1

Pueblos.	Vinos.
Belpuig	1
Espluga Calva	1
Lérida	2
Osso de Cervera	1
6 *Total*	7
HUESCA.	
Ainsá	1
Alcubierre	2
Aler	1
Almunia de San Juan (La)	1
Angües (Abascues y Anguer)	2
Antillon	1
Apies	1
Ayerbe	5
Azlor	1
Bandalies	1
Barbastro	1
Barluenga	4
Benabarre	3
Bierge	1
Bolea	3
Candasnos	1
Castilsabás	3
Fañanás	1
Igries (Montmesa)	1
Lagunarrota	2
Lanaja	1
Lupiñen	2
Montmesa	1
Monzon	2
Peralta de Alcofea	2
Plasencia	1
Ponzano	3
Puebla de Castro (La)	1
Puigbolea	1
Quinzano	3
Robres	1
Sabayés	2
Salillas	1
San Estéban	1
San Roman	1
Santa Eulalia la Mayor	3
Sariñena	1
Sasa del Abadiado	2
Secastilla	1
Selgua	1
Sesa	1
Siétamo	3
Tornillo (El)	1
43 *Total*	72
GERONA.	
Ampurdan	2
Cabanas	1
Cadaqués	1
Capmany	1
Figueras	1

Pueblos.	Vinos.
Navata	1
Parroquia de Besalú	1
Puerto de la Selva	3
Rabós	1
Romañá	1
San Feliú de Guixols	4
San Miguel de Culera	1
Torroella de Montgri	1
Viuré	1
13 *Total*	20

BARCELONA.

Alella	3
Ametlla (La)—(Perelló) Tarragona	1
Barcelona	2
Castel de Fels	1
Cerbelló	1
Esparraguera	3
Garriga (La)	1
Llerona	1
Piera	1
Rubí	9
Sant Estebe Sasroviras	1
San Martin de Provensals	1
San Pedro de Rivas	3
Sitges	1
Subirats	2
Tarrasa	4
Villafranca del Panadés	1
Villanueva y Geltrú	5
18 *Total*	41

TARRAGONA.

Arbós	2
Botarrell	2
Catllar	2
Cénia (La)	1
Constantí	2
Falsét	5
Gratallops	4
Montblanch	2
Montbrió de Tarragona	1
Montroig	3
Poboleda	2
Porrera	4
Reus	26
Riudoms	5
Tarragona	28
Torredembarra	4
Uldemolins	1
Vallmoll	4
Valls	2
Vendrell	2
Vilaseca	1
Vilanova de Escornalbou	3
Vilella Baja	1
Viñols y Arbs	1
24 *Total*	108

TERUEL.

No se han analizado vinos tintos.

RESÚMEN DE LA CUENCA IBÉRICA.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Alava	0	0
Logroño	42	155
Navarra	23	39
Zaragoza	37	150
Lérida	6	7
Huesca	43	72
Gerona	13	20
Barcelona	18	41
Tarragona	24	108
Teruel	0	0
Total	206	592

CUENCA EDETANA.

CASTELLON.

Alcalá de Chisbert	1
Alcora	2
Benicarló	15
Benlloch	2
Calig	2
Castellon	5
Cuevas de Vinromá	1
Gérica	2
Villareal	1
Vinaroz	5
Viver	1
11 *Total*	37

VALÉNCIA.

Aldaya	1
Benaguacil	2
Bétera	3
Bélgida	1
Bocairente	3
Buñol	1
Carlé	1
Chelva	1
Cheste	8
Chiva	1
Cuarte	3
Faura	2
Ibí (Alicante)	1
Liria	1
Monserrat	2
Onteniente	3
Penaguila (Alicante)	3
Rafelbuñol	2
Requena	13
Ribarroja	1
Sagunto	7
Turis	3
Utiel	1
Valéncia	4
24 *Total*	68

ALICANTE.

Alicante	1
Aspe	18
Balones	1
Castalla	4
Elche	2
Ibi	2
Monóvar	27
Novelda	3
Petrel	1
Pinoso	15
San Juan	3
11 *Total*	77

MÚRCIA.

Bullas	1
Jumilla	4
Múrcia	1
3 *Total*	6

ALBACETE.

Casas Ibañez	3
Corralrubio	1
Gineta (La)	1
Hellin	8
Mahora	1
Ontur	4
Peñas de San Pedro	1
Roda (La)	1
Tarazona	5
Villalgordo del Jucar	1
10 *Total*	26

CUENCA.

Picazo	2
Tarancon	5
Tribaldos	1
3 *Total*	8

RESÚMEN DE LA CUENCA EDETANA.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Castellon	11	37
Valéncia	24	68
Alicante	11	77
Múrcia	3	6
Albacete	10	26
Cuenca	3	8
Total	62	222

CUENCA ORETANA.

Pueblos.	Vinos.
GUADALAJARA.	
Guadalajara	1
Iriepal	1
2 *Total*	2
MADRID.	
Arganda	12
Barajas	1
Belmonte de Tajo	2
Camporeal	1
Chamartin de la Rosa	2
Chinchon	24
Cienpozuelos	4
Colmenar de Oreja	23
Loeches	2
Madrid	3
Méntrida	1
Morata de Tajuña	7
Móstoles	2
Navalcarnero	46
San Martin de la Vega	1
Talamanca	1
Torrelaguna	2
Villa del Prado	11
17 *Total*	145
TOLEDO.	
Almoróx	10
Carmena	1
Esquivias	1
Fuensalida	2
Noblejas	10
Ocaña	4
Orgaz	1
Puebla de Almuradiel	1
Puebla de Montalvan	1
Puente del Arzobispo	3
Quero	5
Santa Cruz del Retamar	1
Torre de Estéban Ambran	1
Val de Santo Domingo	1
Villacañas	2
Villarubia de Santiago	7
Yepes	2
17 *Total*	53
CÁCERES.	
Baños	1
Cáceres	1
Casar de Cáceres	1
Falla	1
Guadalupe	2
Hervás	3
Trujillo	1
7 *Total*	10
BADAJOZ.	
Almendralejo	1
Roca (La)	1
2 *Total*	2
CIUDAD-REAL.	
Alcázar de San Juan	12
Ciudad-Real	14
Daimiel	6
Manzanares	21
Membrilla	1
Moral de Calatrava	10
Santa Cruz de Mudela	15
Tomelloso	3
Valdepeñas	120
9 *Total*	202
HUELVA.	
Almonte	3
Bollullos	1
Bonares	2
Cartaya	1
Manzanilla	3
Moguer	6
Palma (La)	2
Paterna del Campo	1
Rociana	1
San Juan del Puerto	2
Trigueros	1
Villalba del Alcor	4
12 *Total*	27

RESÚMEN DE LA CUENCA ORETANA.

PROVINCIAS.	Número de pueblos.	Número de vinos.
Guadalajara	2	2
Madrid	17	145
Toledo	17	53
Cáceres	7	10
Badajoz	2	2
Ciudad-Real	9	202
Huelva	12	27
Total	66	441