

Catálogo de Clones de Variedades de Vid de Andalucía

González Moreno, J. M^a.

Bustillo Barroso, J. M.

Lara Benítez, M.

Coordinación: García de Luján, A.



CATÁLOGO DE CLONES DE VARIEDADES DE VID DE ANDALUCÍA

FE DE ERRATAS

- Página 5.** Eliminar “y”. (Línea 11).
Aparece “de be” cuando es “**debe**”. (Línea 20).
Aparece “garnatiza” en vez de “**garantiza**” (Línea 24).
- Página 6.** Aparece “par” en vez de “**para**”. (Línea 23).
- Página 7.** A partir de la línea 3 aparece “rendimiento elevados” cuando debe ser “**rendimientos suficientes y regulares**”. A continuación falta la frase “**Incluso, el manejo de plantas de vigor y rendimiento elevados,**”. La palabra “**espacio**” de este primer párrafo debe ser borrada. (Línea 8).
Aparece “Y” cuando debe ser en minúsculas “y”. (Línea 20).
A partir de la línea 23 borrar “de variedades típicas andaluzas” y sustituir por “**realizadas**”. A continuación debe aparecer la frase “**Aquí presentamos los clones más representativos obtenidos en esas selecciones de variedades típicas andaluzas**”.
Eliminar también la frase “**Estas parcelas de multiplicación de dicho material**”. (Línea 27 a 28).
- Página 8.** Aparece “Oficina” cuando es “**Organización**”. (Línea 4).
- Página 76.** Sustituir en el apartado Producción del epígrafe APTITUDES la palabra “inferior” por “**superior**”; y en el apartado Grado Baumé del mismo epígrafe, poner “**inferior a la variedad y superior al promedio de los clones**”.
- Página 81.** Falta la cabecera “**LISTÁN DE HUELVA**”.
- Página 168.** La fecha de Floración es “**20 de Mayo**” no 24 de Mayo.

CATÁLOGO DE CLONES DE VARIEDADES DE VID EN ANDALUCÍA

Coordinación:

García de Luján, A.

Autores:

González Moreno, J. M^a

Bustillo Barroso, J. M.

Lara Benitez, M.

FICHA TÉCNICA:

Título: Catálogo de Clones de Variedades de Vid en Andalucía.

© JUNTA DE ANDALUCÍA. Consejería de Agricultura y Pesca

Publica: Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación

Coordinación: García de Luján, A.

© **Textos/Autores:** González Moreno, J. M^º.

Bustillo Barroso, J. M.

Lara Benítez, M.

Ilustraciones: Autores

I.S.B.N.: 84-8474-125-7

Depósito legal: SE-1501-04

Fotocomposición e Impresión: Arte Print Impresores

INDICE

	<u>Pág.</u>
Introducción	5
Corredera	11
Doradilla	21
Garrido fino	37
Jaén blanco	51
Jaén tinto	63
Listán de Huelva	77
Mantúo de Pilas	89
Molinera	101
Moscatel de Alejandría	115
Ohanes	131
Palomino de Jerez	145
Palomino fino	159
Palomino negro	189
Pedro Ximénez	205
Perruno	217
Redora	229
Rome tinto	239
Tempranilla	253
Tintilla de Rota	263
Vijiriega	281
Zalema	295

● Introducción

En la presente publicación se exponen los resultados conseguidos hasta el momento en los programas de selección que se realizan en el Centro de Investigación y Formación Agraria (CIFA) Rancho de la Merced, de Jerez de la Frontera, dependiente del Instituto de Investigación y Formación Agroalimentaria y Pesquera (IFAPA) de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Programados desde los años 80 son continuación de diversos estudios y actividades comenzadas con anterioridad. Estos trabajos cuentan con el respaldo financiero de la propia Consejería y del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Por otra parte, se ha contado siempre con la colaboración de numerosos viticultores y bodegueros andaluces y de instituciones como el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, y el antiguo Servicio de Extensión Agraria, los laboratorios de Sanidad Vegetal y del Centro de Investigación de la Alberca (Murcia), el CSIC, los Servicios de Control de Plantas (Sevilla y Madrid), etc.

La selección clonal es uno de los sistemas de mejora vegetal más aceptado y difundido en viticultura. Básicamente, consiste en la elección, dentro de una variedad, de individuos que destaquen por características determinadas (ausencia de los virus más nocivos, calidad, producción suficiente y regular...), para multiplicarlos vegetativamente por separado y utilizarlos en las plantaciones. Esas multiplicaciones o descendencias que sean estables, de cada individuo, constituyen los llamados clones seleccionados de una variedad de vid. La perfecta identidad varietal de be estar presente en este material de élite.

El ejemplo de los clones, evitando el resto no seleccionado de una variedad, mejora sensiblemente a ésta, al menos en las características que se han contemplado en la selección. Si una variedad se ha seleccionado genética y sanitariamente, el viticultor suele emplear sólo su material clonal, lo cual le garantiza, además de la sanidad de la planta en cuanto a las virosis más importantes, la pureza varietal y las restantes características que se buscaron en el proceso de selección (calidad, rendimiento, forma del racimo, sensibilidades, etc.).

En las nuevas plantaciones, es necesario emplear, además portainjertos también seleccionados (certificados) y utilizar terrenos sanos, suficientemente descansados de posibles viñedos anteriores y/o desinfectados si fuese necesario. La técnica de la desvitalización se utiliza también cada vez más en las replantaciones.

El empleo exclusivo de determinados clones dentro de una variedad tiene algunos inconvenientes. Supone la pérdida de individuos que en el momento de la selección no presentaban interés y se eliminaron, por lo que genotipos específicos pueden desaparecer. Para evitar esto en la medida de lo posible, paralelamente al proceso de selección es conveniente reproducir y conservar a pequeña escala en parcelas establecidas con este fin, la población de partida de la variedad a seleccionar. En este tipo de parcelas se puede mantener las poblaciones iniciales de forma representativa. Es una forma de conservar, al menos, buena parte de la variabilidad actual de una variedad y de su potencial genético.

En el caso de la variedad Palomino fino, hemos instalado en el CIFA Rancho de la Merced en el año 2001 una parcela en la que se reproduce a escala reducida la composición real del viñedo clásico del Marco del Jerez en ese momento, reuniendo en ella el material vegetal existente recogido al azar. Este material representa de manera significativa el patrimonio del viñedo antiguo de todo el Marco. Con el empleo de nuevos clones, este patrimonio tradicional irá evolucionando y disminuyendo en las nuevas plantaciones y se hace necesario crear estas parcelas de conservación y mantenimiento del antiguo material vegetal, cuyos clones pueden ser útiles en el futuro.

Es recomendable que el número de clones seleccionados sea suficiente, de acuerdo con la variabilidad de la variedad, a la que deben representar significativamente. Por otro lado, el viticultor ha de emplear el mayor número posible de clones en su viña para evitar una excesiva erosión genética de la variedad. De todas formas, cabe esperar una cierta “recuperación” de la variabilidad de la variedad a lo largo de las sucesivas multiplicaciones vegetativas de los clones seleccionados.

A veces se atribuye un exceso de vigor o rendimiento a los clones seleccionados, en detrimento de la calidad. En efecto, especialmente en las primeras selecciones que se realizan en una variedad, el material que se obtiene posee esas características, además de otras que se hayan buscado. Las plantas libres de los virus más perjudiciales, transmisibles por la multiplicación vegetativa, poseen vigor y producción superiores a las no seleccionadas.

Pero el viticultor, a través de un manejo juicioso de las técnicas de cultivo, puede controlar la respuesta de esas plantas seleccionadas y orientar el viñedo hacia producciones de calidad con rendimiento elevados, permite al viticultor un cultivo menos intensivo -y costoso- que compense la tendencia del material. Por otro lado, hay variedades muy degeneradas que precisan la selección para conseguir individuos con un rendimiento aceptable. Con independencia de lo anterior, las selecciones que progresivamente se llevan a cabo, van afinando cada vez más las cualidades de la uva. Es el viticultor el que, a partir de un espacio material vegetal de toda garantía, debe orientar sus técnicas de cultivo para conseguir un producto de la mayor calidad.

En cualquier caso, en los procesos de selección del CIFA Rancho de la Merced, intentamos mantener la mayor variabilidad en los clones de cada variedad. Así, por ejemplo, en la Palomino fino hemos conseguidos clones altamente productivos y otros con rendimientos claramente inferiores. Hemos comprobado que los clones menos productivos tienen tendencia a una mayor graduación.

En publicaciones anteriores (“Primeros resultados de un programa de selección de la viña en la región de Jerez” de García de Luján A. y Bustillo J. M., 1986. La Semana Vitivinícola nº 2076-77; “Clones seleccionados de variedades de vid” de García de Luján A. y Bustillo J.M., 1988. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía; “Clones de la variedad Palomino” de Cruz S., García de Luján A. y Bustillo J.M., 1996. Consejería de Agricultura Y Pesca; “Caracterización de 13 clones de Palomino fino seleccionados en la Zona del jerez” de Cruz S., Bustillo J.M., García de Luján A. y Barroso C. 1996. XVIII Jornadas de Viticultura y Enología en Tierra de Barros. Almería) se han expuesto los procesos y la metodología seguida en las selecciones de variedades típicas andaluzas. El material de partida manejado se identificó en viñedos de diversas zonas de Andalucía, complementándose y centralizándose los procesos en el Rancho de la Merced, que tiene la categoría de viverista seleccionador. Aquí se encuentran las plantas iniciales resultantes de la selección y las parcelas de multiplicación de dicho material. Estas parcelas de multiplicación de dicho material. Estas parcelas proporcionan los sarmientos que se ponen a disposición de viveristas y viticultores.

En estos momentos la situación por variedad es la siguiente:

Variedad	Nº de clones	Estado de la selección	Nº de cepas madre
Corredera	1	En fase de selección	1
Doradilla	3	Aprobado, en fase de multiplicación	30
Garrido fino	2	Aprobado	299
Jaén blanco	4	En fase de selección	4
Jaén tinto	6	En fase de selección	6
Listán de Huelva	3	En fase de selección	3
Mantúo de Pilas	3	En fase de selección	3
Molinera	6	En fase de selección	6
Moscatel de Alejandría	2	Aprobado	302
Ohanes	2	Aprobado	300
Palomino de Jerez	3	En fase de selección	3
Palomino fino	28	Aprobado	7.678
Palomino negro	6	En fase de selección	6
Pedro Ximénez	4	Aprobado, en fase de multiplicación	292
Perruno	1	Aprobado	150
Redora (nueva obtención)	1	Aprobado	150
Rome tinto	6	En fase de selección	6
Tempranilla	1	Aprobado	149
Tintilla de Rota	6	En fase de selección	6
Vijiriega	2	Aprobado, en fase de multiplicación	20
Zalema	6	Aprobado	896

En el presente Catálogo se incluye, además de fotografías, información de cada variedad, más o menos extensa según el estado de los trabajos que se están desarrollando en el CIFA Rancho de la Merced, con la descripción ampelográfica según el Código de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Esa información está basada en nuestro libro "Variedades de vid en Andalucía" (García de Luján A., Puertas B. y Lara M. 1989. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía), actualizada y ampliada según los casos y se ha añadido la de las variedades no incluidas en dicha obra. Después de esa información varietal, se presentan los clones más representativos y diferenciados, entre los señalados en el cuadro anterior, conseguidos hasta el momento. Los procesos de selección continúan y en los próximos años este Catálogo se irá enriqueciendo con nuevos clones de las variedades aquí incluidas y con los de otras menos conocidas que estamos recuperando, conservando y seleccionando. Es necesario señalar que aunque todas las variedades que manejamos se mejoran con su selección, hay algunas en las que este proceso e incluso el de su saneamiento, resulta imprescindible, dadas las condiciones en que se encuentra el material correspondiente.

En la información que ofrecemos de cada clon –más o menos amplia según el grado de desarrollo de la selección- se exponen datos sobre el comportamiento agronómico en el Rancho de la Merced, particularidades ampelográficas más representativas y las caracte-

rísticas esenciales del mosto y del vino. También se indica el origen de los clones, la ubicación del material de base, su estado sanitario y el número de plantas de multiplicación, completándose con fotografías.

Como puede suponerse, los resultados que aquí se ofrecen es fruto de la labor realizada a lo largo de muchos años por un número importante de técnicos y personal auxiliar de este Centro. Especial agradecimiento es debido a Dña. Belén Puertas por los datos enológicos de este trabajo.

Resulta de la mayor utilidad para el sector vitivinícola andaluz el conocimiento de este material y, como consecuencia, su empleo en las nuevas plantaciones, que deben competir en una viticultura moderna. Consideramos que, con independencia del empleo de variedades nobles de otras latitudes, algunas de gran calidad y ya con clones seleccionados, que se están introduciendo en Andalucía, es conveniente impulsar el cultivo de otras variedades más particulares, autóctonas de esta región, muchas veces poco conocidas, que pueden ofrecer vinos diferenciados, con tipicidad y también de calidad. Aparte de otras consideraciones y factores a tener en cuenta en esta posibilidad, el disponer de material seleccionado, clonal, para acometer nuevos proyectos y plantaciones, resulta totalmente necesario. Y, por supuesto, también lo es para reforzar la viticultura de las Denominaciones de Origen históricas andaluzas, basadas en variedades clásicas y famosas. El CIFA Rancho de la Merced es, así, suministrador de plantas de élite para todo el sector vitivinícola.

En los 3 últimos años se ha entregado al sector vitivinícola andaluz el siguiente material clonal:

Palomino fino:	698.402	Yemas
Moscatel de Alejandría:	9.274	“
Pedro Ximénez:	3.720	“
Zalema:	24.710	“
Garrido fino:	1.000	“
Total :	737.106	“

Alberto García de Luján

NOTA ACLARATORIA SOBRE LOS COLORES Y LEYENDAS USADOS EN LA PUBLICACIÓN



Identifica una variedad blanca.



Identifica un clon de una variedad blanca.



Identifica una variedad tinta.



Identifica un clon de una variedad tinta.

Clon aprobado

Identifica un clon aprobado.

Clon en fase de selección

Identifica un clon en fase de selección.

Clon aprobado, en fase de multiplicación

Identifica un clon aprobado y en fase de multiplicación.



CORREDERA

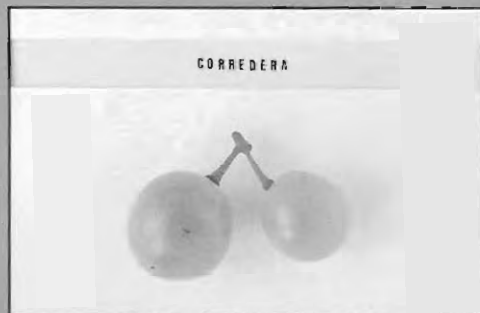
CORREDERA



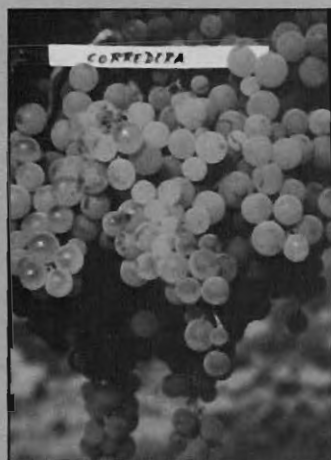
Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

Variedad de nueva obtención. No tiene sinonimias.

●Antecedentes

En 1972, en el CIFA Rancho de la Merced, se realizaron una serie de hibridaciones entre la variedad Palomino y otras variedades seleccionadas por su graduación Baumé o por otras características de interés. Al individuo número 4 resultante del cruce Palomino x Cardinal se le llamó Corredera, estando registrado en el INSPV.

●Situación actual

Al ser una variedad de nueva creación y encontrarse en fase de estudio, su cultivo no se ha extendido todavía. Existen pequeñas parcelas experimentales en la zona del jerez.

●Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ausente	1
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Nula o muy débil	1
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Alta	7
Porte (006)	Horizontal	5
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde	1
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde	1
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde	1
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Media	5
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Nula o muy débil	1
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Media	5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Amarillo	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Muy alta	9

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Medio/grande	5/7
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula	1
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	9
Perfil (074)	Alabeado	5
Hinchazón del haz (075)	Medio/fuerte	5/7
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	4
Forma del seno peciolar (079)	Con lóbulos ligeramente superpuestos	4
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrados	3
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Muy alta	9
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Media	5
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Baja	3
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º ó 4º nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1, 1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Larga	7
Compacidad (204)	Suelta/media	3/5
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Más que a mitad	7
Forma (208)	Forma de embudo	3
Presencia de alas (209)	Una a tres alas	2
Elaya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	3
Forma (223)	Aplastada/esférica	2/3
Color de la epidermis (225)	Verde amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Grosor de la piel (228)	Mediano	5
Ombigo (229)	Aparente	2
Coloración de la pulpa (230)	No coloreada	1
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Poco	3
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Mediana	5
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio	5
Presencia de pepitas (241)	Presente	3
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Muy alto	9
Crecimiento de los nietos (352)	Débil	3
Rendimiento en uva		
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Medio	5
Contenido en azúcar del mosto (505)	Muy bajo	1
Acidez total del mosto (506)	Baja	3
Peso de uva por cepa (507)	Muy elevado	9
pH del mosto (508)	Medio	5

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	104,2
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	94,2
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	93,9
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	63,7
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	67,7
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	41,5
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	42,0
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	14,8
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	21,4
Largo del diente del lado derecho (LN ⁶) (12)	8,3
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁶) (13)	11,0
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁶) (14)	7,9
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁶) (15)	10,6
Largo del diente del lado derecho (LN ⁷) (16)	6,6
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁷) (17)	9,4
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁷) (18)	6,4
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁷) (19)	9,2
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	3,3
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	45,5
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	45,0
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	37,1
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	41,2

●Comportamiento agronómico

La variedad Corredera se vendimia durante la primera semana de Septiembre con un buen rendimiento productivo. Muestra vigor medio y sensibilidad media al oídio.

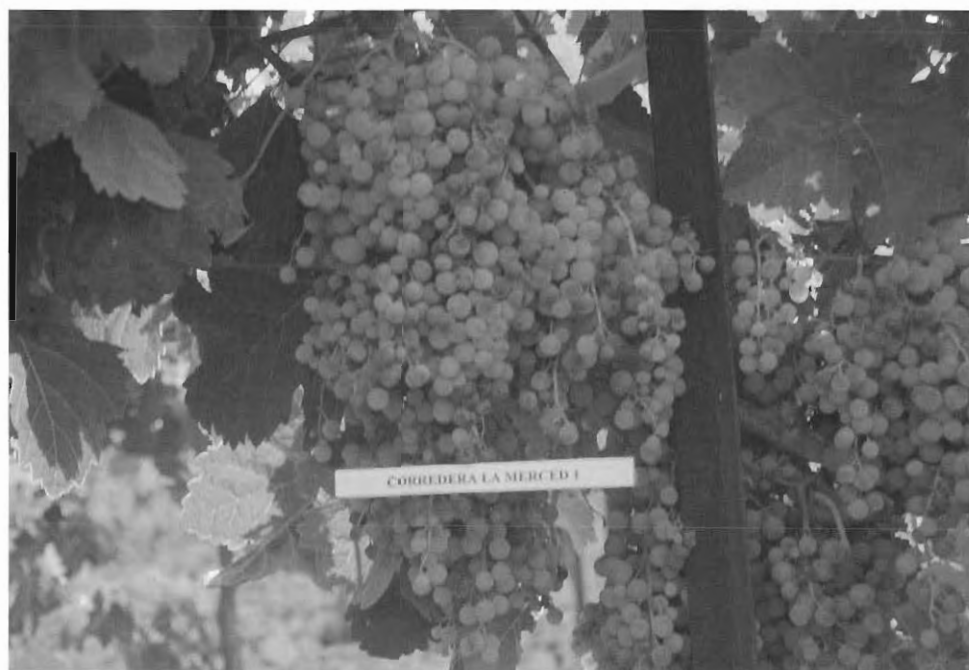
Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	22 de Marzo
Floración	12 de Mayo
Envero	21 de Julio
Maduración	29 de Agosto
Caída de la hoja	24 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	3,71
Kg. de madera de poda/cepa	0,53

●Aptitud

Muestra una aptitud aceptable para la elaboración de vinos blancos afrutados.

Los valores medios obtenidos en la colección de La Merced son 11,9 grados Baumé y 5,61 g/l de acidez total.

Organolépticamente el vino destaca por su aroma ligeramente afrutado, tiene color amarillo pálido y resulta equilibrado en nariz y en boca.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Corredera.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: nueva obtención del C.I.F.A. Rancho de la Merced (Palomino fino x Cardinal) nº 4.

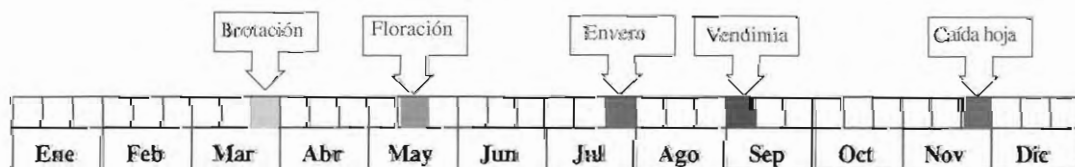
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

FENOLOGÍA



CORREDERA

CLON LA MERCED 1

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Clon en fase de selección.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Clon en fase de selección.

APTITUDES

Clon en fase de selección.

VARIOS

En los próximos años se dispondrá de datos completos de este clon en fase de selección.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



DORADILLA

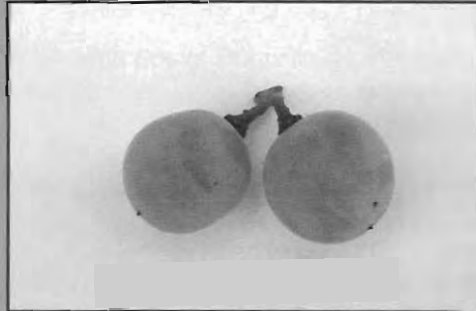
DORADILLA



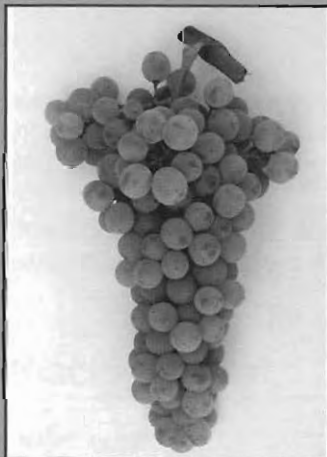
Sumidad y hojas jóvenes



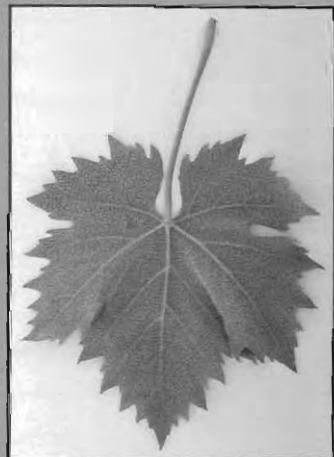
Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Débil/Media	3/5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula	1
Porte (006)	Erguido	1
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde con rayas rojas	2
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Nula	1
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Débil	3
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta	3
Hoja joven		
Color del haz (051)	Verde con zonas bronceadas	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio/verde oscuro	5/7
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Débil	3
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Media	5
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	9
Perfil (074)	Alabeado	5
Hinchazón del haz (075)	Medio	5
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Corta	3
Forma del seno peciolar (079)	Abierto	3
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Baja/media	3/5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Veliosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Veliosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón rojizo	4
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Muy grande	9
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Mediana	5
Lignificación del pedúnculo (207)	Débil	3
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	2
Forma (223)	Esférica	3
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Débil	3
Grosor de la piel (228)	Delgado/medio	3/5
Ombigo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Alto	7
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Poca	3
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Difícil	3
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Precoz	3
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Precoz	3
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto	7
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Longitud de los entrenudos (353)	Muy corta/corta	1/3
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Alta	7
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallicola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicicola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Medio	5
Peso de uva/ha. (504)	Medio	5
Contenido en azúcar del mosto (505)	Elevada	7
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	138
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	117
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	120
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	84
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	92
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	56
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	56
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	32
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	29
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	9
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	9
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	16
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	15
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	16
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	14

Carácter ampelométrico	mm.
Ancho del diente del lado derecho (AN ^o) (17)	14
Largo del diente del lado izquierdo (LN ^o) (18)	14
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ^o) (19)	14
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-9
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-4
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-4
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	6
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	1
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	52
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	53
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	53
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	59
Relación entre la longitud de los nervios N ^o /N ^o del lado derecho (29)	0,6086
Relación entre la longitud de los nervios N ^o /N ^o del lado izquierdo (30)	0,6666
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ^o del lado derecho (31)	0,4444
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ^o del lado izquierdo (32)	0,4416
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ^o del lado derecho (33)	0,6309
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ^o del lado izquierdo (34)	0,6413
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ^o del lado derecho (35)	1,0666
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ^o del lado izquierdo (36)	1,1428
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ^o del lado derecho (37)	0,9285
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ^o del lado izquierdo (38)	1

● Comportamiento agronómico

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	8 de Marzo
Floración	9 de Mayo
Envero	15 de Julio
Maduración	10 de Septiembre
Caída de la hoja	26 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	4,05
Kg. de madera de poda/cepa	0,696

● Aptitud

Los valores medios obtenidos en la colección de la Merced son 9,1 grados Baumé y 5,77 g/l de acidez total.

Vino de color amarillo pálido. Aroma bastante neutro. Falto de grado y acidez, con poco cuerpo.

Clon aprobado, en fase de multiplicación



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Doradilla.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: viña Camino de Las Pozas 1-14. Mollina (Málaga).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

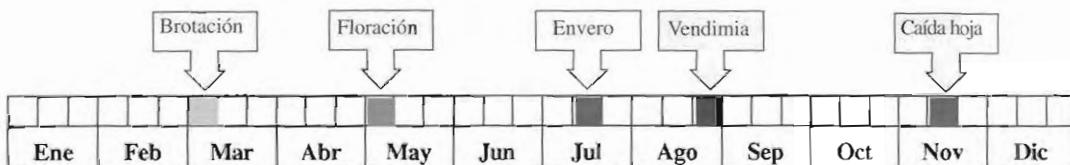
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 10 cepas en fase de multiplicación.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

FENOLOGÍA



DORADILLA

CLON LA MERCED 1

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Clon aprobado, en fase de
multiplicación.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Clon aprobado, en fase de
multiplicación.

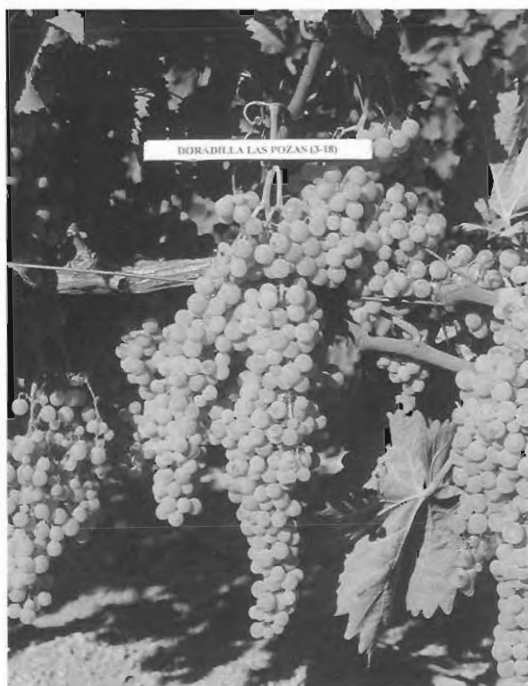
APTITUDES

Clon aprobado, en fase de multiplicación.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)

Clon aprobado, en fase de multiplicación



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Doradilla.

Denominación del clon: La Merced 2.

Origen: viña Camino de Las Pozas 3-18. Molina (Málaga).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

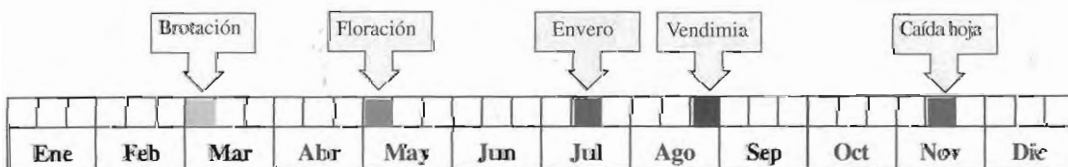
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 10 cepas en fase de multiplicación.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

FENOLOGÍA



DORADILLA

CLON LA MERCED 2

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

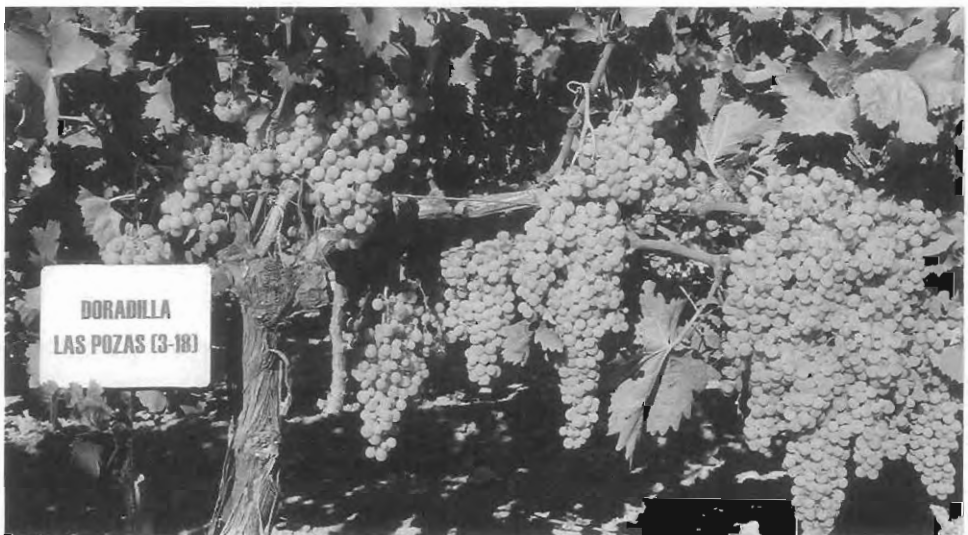
Clon aprobado, en fase de
multiplicación.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Clon aprobado, en fase de
multiplicación.

APTITUDES

Clon aprobado, en fase de multiplicación.



Datos de la cepa madre en su lugar de origen, en fase de multiplicación en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)

Clon aprobado, en fase de multiplicación



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Doradilla.

Denominación del clon: La Merced 3.

Origen: viña Camino de Las Pozas 6-43. Mollina (Málaga).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

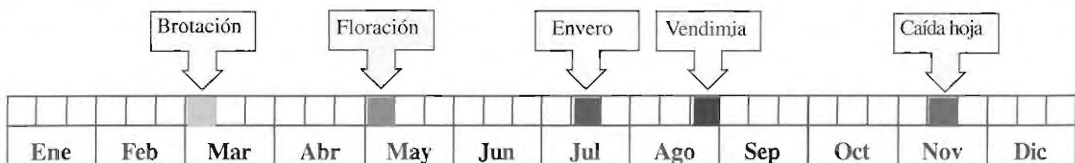
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 10 cepas en fase de multiplicación.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

FENOLOGÍA



DORADILLA

CLON LA MERCED 3

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDON

Clon aprobado, en fase de multiplicación.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Clon aprobado, en fase de multiplicación.

APTITUDES

Clon aprobado, en fase de multiplicación.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



GARRIDO FINO

GARRIDO FINO



Sumidad y hojas jóvenes



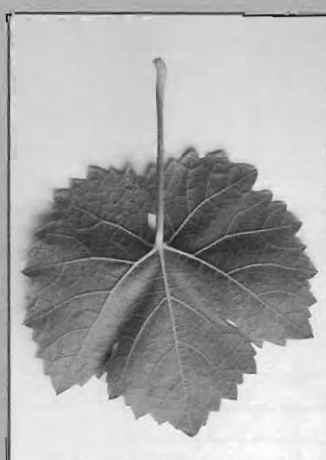
Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Baja	3
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Media	5
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta	3
Hoja joven		
Color del haz (051)	Amarillo con zonas bronceadas	4
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (063)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde oscuro	7
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula o muy débil	1
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula o muy débil	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Localizada en el punto peciolar	2
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	De lados rectilíneos	2
Longitud de los dientes (077)	Mediana	5
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Abierta	3
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Abierta	1
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula o muy baja	1
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	2
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón oscuro	3
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Corta	3
Lignificación del pedúnculo (207)	Débil	3
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Ligeramente aplastada	2
Color de la epidermis (225)	Verde amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Delgado	3
Ombiligo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada	1
Sucuiencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Muy alto	9
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Medio	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio	5
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Precoz	3
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Medio	5
Crecimiento de los nietos (352)	Débil/medio	3/5
Longitud de los entrenudos (353)	Muy corta	1
Diámetro de los entrenudos (354)	Pequeño	3
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Baja	3
Resistencia a la sequía (403)	Media	5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallicola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicicola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Bajo	3
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo/Medio	3/5
Peso de uva/ha. (504)	Medio	5
Contenido en azúcar del mosto (505)	Medio	5
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	130
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	114
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	117
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	84
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	84
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	53
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	54
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	25
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	24
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	13
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	12
Largo del diente del lado derecho (LN ¹) (12)	14
Ancho del diente del lado derecho (AN ¹) (13)	18
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	14
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	18
Largo del diente del lado derecho (LN ³) (16)	10
Ancho del diente del lado derecho (AN ³) (17)	14
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	11
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	14
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-14
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-5
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-5
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	-8

Carácter ampelométrico	mm.
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	-7
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	70
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	71
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	64
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	62
Relación entre la longitud de los nervios N ¹ /N ² del lado derecho (29)	0,6461
Relación entre la longitud de los nervios N ¹ /N ² del lado izquierdo (30)	0,6461
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,6140
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,6068
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ¹ del lado derecho (33)	0,7619
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ¹ del lado izquierdo (34)	0,7380
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	0,7777
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	0,7777
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ¹ del lado derecho (37)	0,7142
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	0,7857

● Comportamiento agronómico

Fernández de Bobadilla (1956) dice: «Brotación casi al tiempo de los Palominos. Fructifica bien y en abundancia, siendo sus cosechas seguras. Se adapta bien a la poda de vara y pulgar, así como a pulgares solo».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	22 de Marzo
Floración	24 de Mayo
Envero	21 de Julio
Maduración	17 de Septiembre
Caída de la hoja	22 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	3,90
Kg. de madera de poda/cepa	0,60

● Aptitud

Fernández de Bobadilla (1956) señala: «Algo tardía; después que los Palominos, o sea finales de septiembre a primeros de octubre. Resisten bien el transporte; se pisan con relativa facilidad».

«Sus mostos son menos azucarados que el de los Palominos; en cambio, más ricos en acidez, por lo que puede servir, mezclándole con las variedades clásicas, para corregirlas».

Los valores medios del grado Baumé y de la acidez total obtenidos en la colección del Rancho de La Merced, son de 9,8 y 4,9 g/L en ácido tartárico, respectivamente.

El vino tiene color amarillo muy pálido. Su aroma no resulta muy intenso pero es limpio y afrutado. En boca es suave, ligero y agradable.

GARRIDO FINO

CLON LA MERCED 1

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 6,00 Kg/cepa.

Madera poda: 0,66 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

Vigor: ligeramente superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: inferior a la variedad y similar al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 10,30

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,67

pH: 3,40

VARIOS

Presenta menor graduación Baumé y acidez total que el otro clon.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Garrido fino.

Denominación del clon: La Merced 2.

Origen: viña La Merced 6 T (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

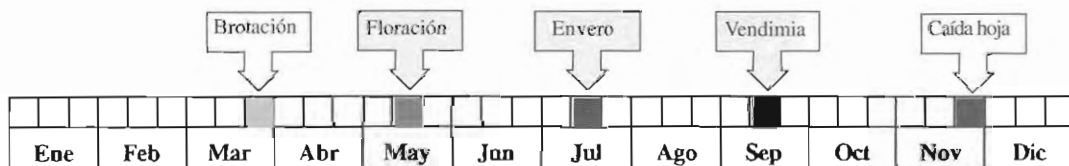
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 149 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

FENOLOGÍA



PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 6,23 Kg/cepa.

Madera poda: -----

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

Vigor: -----

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: ligeramente inferior a la variedad y similar al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 10,44

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,80

pH: 3,41

VARIOS

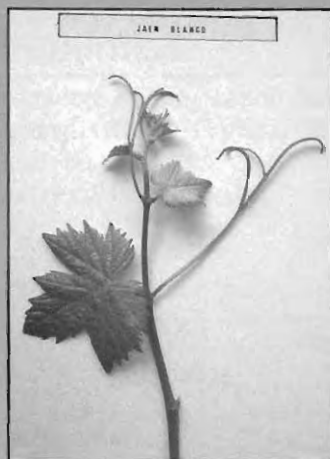
Presenta la mayor producción y acidez del grupo.



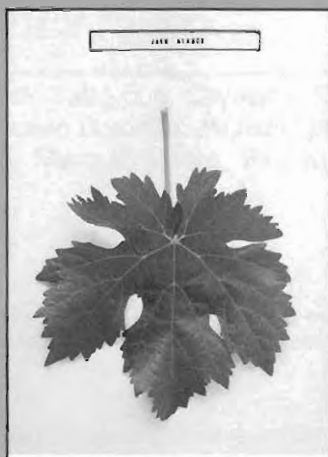


JAÉN BLANCO

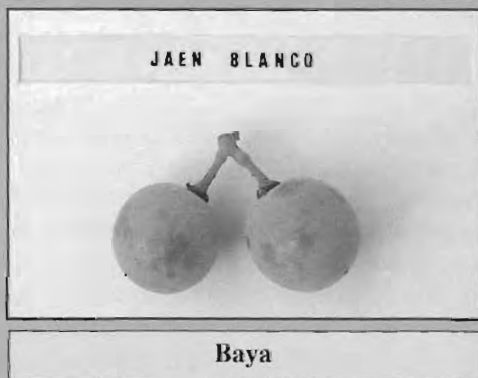
JAÉN BLANCO



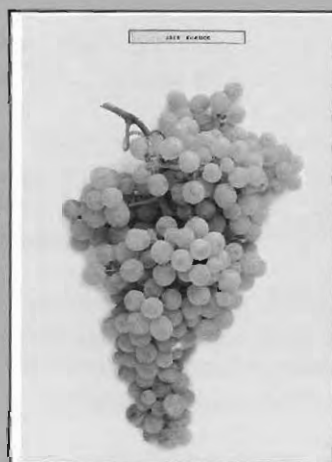
Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

● Situación actual

Es variedad autorizada en las comunidades autónomas de Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Erguido	1
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde	1
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde	1
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde	1
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Baja	3
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Nula o muy débil	1
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta/media	3/5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Amarillo cobrizo	2/3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Aíta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano	5
Forma del limbo (067)	Orbicular/pentagonal	4/3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula	1
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	9
Perfil (074)	En canal	2
Hinchazón del haz (075)	Medio	5
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	4
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Cerrada	5
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Particularidades del seno peciolar (081)	Presencia bastante frecuente de un diente sobre el borde	2
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Alta	7
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Media	5
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón oscuro	3
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Larga	7
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Corta	3
Lignificación del pedúnculo (207)	Débil	3
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	3
Forma (223)	Esférica/elíptica corta	3/4
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Débil	3
Grosor de la piel (228)	Delgado	3
Ombigo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Mediano	5
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Poca	3
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Difícil	7
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Largas	7

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Tardía	7
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Medio	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto	7
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Longitud de los entrenudos (353)	Muy corta/corta	1/3
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Alta	7
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Medio	5
Contenido en azúcar del mosto (505)	Medio	5
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ^o) (1)	138
Longitud del nervio (N ^o) derecho (2)	124
Longitud del nervio (N ^o) izquierdo (3)	121
Longitud del nervio (N ^o) derecho (4)	93
Longitud del nervio (N ^o) izquierdo (5)	90
Longitud del nervio (N ^o) derecho (6)	64
Longitud del nervio (N ^o) izquierdo (7)	61
Longitud del nervio (N ^o) derecho (8)	35

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio (N ¹) izquierdo (9)	32
Longitud del nervio (N ¹) derecho (10)	10
Longitud del nervio (N ¹) izquierdo (11)	10
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	14
Ancho del diente del lado derecho (AN ³) (13)	16
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	13
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ³) (15)	15
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (16)	11
Ancho del diente del lado derecho (AN ³) (17)	15
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (18)	11
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ³) (19)	15
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	8
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-8
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-6
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	3
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	5
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	48
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	48
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	48
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	52
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado derecho (29)	0,6739
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6521
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,3870
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,3966
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (33)	0,5161
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (34)	0,5777
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	0,8750
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	0,8666
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado derecho (37)	0,7333
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	0,7333

●Caracterización molecular

Microsatélites	pbs
VVMD5	232 / ---
VVMD6	209 / ---
VVMD7	242 / 248
VVMD27	181 / ---
VrZAG62	188 / 203
VrZAG79	247 / ---

●Comportamiento agronómico

Según Alonso Herrera (1513), «Jaen es un veduño que hace los racimos grandes, muy apretados y el grano gordo, tiene el hollejo muy tierno, y con poca agua suele henderse, y podrir, porende quiere tierras enjutas, donde no aya mucho rocío, tierras areniscas, sueltas, airosas, tierras calientes donde ello enjague y rose, donde no llueva mucho, o si lloviere cuele el agua presto. Y porende se ha de plantar donde el sol hiera mucho, y aya buen maduradero. Es para el Jaen, buena tierra arenales y cascajales, y si enjieren jaen en moscatel, carga bien de fruto y toma parte del olor del moscatel».

En el «Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional» (1877), dentro del capítulo «Caracteres de algunas vides», sobre el Jaén (Varronis) se dice: «Se cultiva en los terrenos menos fértiles y es la variedad que sufre mejor los cambios bruscos de temperatura».

Para Couderc (1894), el Jaén es una cepa vigorosa una vez injertada, poco propensa a la clorosis, siendo sus exigencias culturales y anticriptogámicas las de la mayoría de las plantas de Andalucía.

Con respecto a la poda, Fernández de Bobadilla (1956) comenta que se adapta muy bien a los distintos sistemas, aunque es la poda redonda o en pulgares la que resulta mas adecuada.

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	21 de Marzo
Floración	21 de Mayo
Envero	28 de Julio
Maduración	18 de Septiembre
Caída de la hoja	15 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	4,39
Kg. de madera de poda/cepa	0,76

●Aptitud

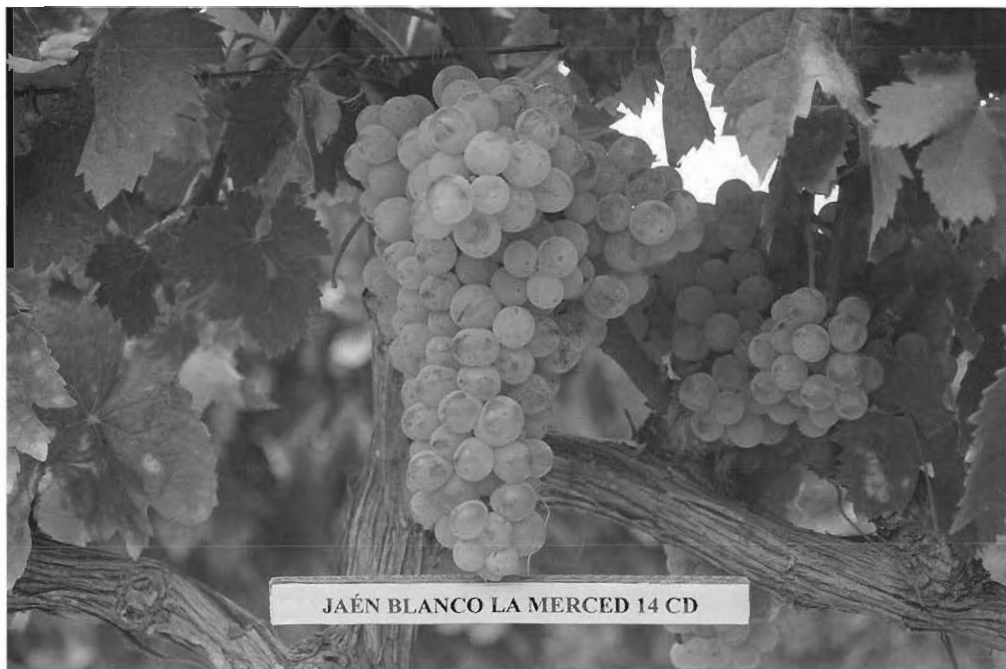
Alonso Herrera (1513) dice: «El vino solo Jaen no es de mucha tura, digo no para mas de un año, y es de buen sabor, concibe presto solano, quierense tener quantas diligencias pudieren para que esto madure presto, y se vendimie antes que carguen mucho las aguas».

Viala y Vermorel (1910) señalan que el Jaén blanco de Granada es el que proporciona el mejor aguardiente y que en la elaboración de vino de mesa, al ser variedad tardía y de maduración difícil, da lugar a productos mediocres, ásperos y poco agradables para consumir puros.

Según Fernández de Bobadilla (1956), «La calidad de sus vinos depende, naturalmente, del grado de madurez que pueda alcanzar, de donde parte la diversidad de opiniones sobre su valor enológico. Da mostos en nuestra región con acidez equilibrada y de una riqueza de 12,5 a 13 grados Baumé».

Los datos medios obtenidos en la colección de La Merced son 10,1°Bé y 5,9 gr/L. de acidez total.

Clon en fase de selección



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Jaén blanco.

Denominación del clon: La Merced 14 CD.

Origen: Laujar de Andarax (Almería).

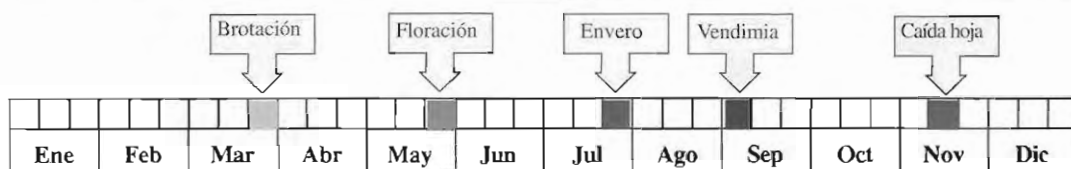
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos compactos.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
DOBLE CORDON**

Uva: 9,51 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad.

Grado Baumé: superior a la variedad.

Acidez total: superior a la variedad.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 10,54

Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,37

pH: 3,55

VARIOS

Clon muy productivo y alta acidez total.





JAÉN TINTO

● Situación actual

Variedad autorizada en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Semi-erguido	3
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde	1
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Rojo	3
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Nula o muy baja	1
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Nula o muy débil	1
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta	3
Hoja joven		
Color del haz (051)	Zonas bronceadas	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Medio	5
Forma del limbo (067)	Orbicular	4
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Punto peciolar rojo	2
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Ausentes	1
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Ausente	1
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Nulo o muy débil	1
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	4
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Poco abierta/abierta	3/2
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	3
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Nula o muy baja/baja	1/3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula o muy baja	1
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Solamente en la base	1
Baya		
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	3
Forma (223)	Esférica/elíptica corta	3/4
Color de la epidermis (225)	Azul-negra	6
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Mediano/grueso	5/7
Omblijo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Mediano	5
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Poca	3
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Estrias transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Precoz	3
Época de la floración (302)	Precoz	3
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Comienzo del agostamiento (305)	Medio	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Roja violeta	5
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Medio	5
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a los cloruros (sal) (402)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Alta	7
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara viticola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Bajo	3
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Muy bajo o bajo	1-3
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Bajo	3
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Muy bajo o bajo	1-3
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Elevado	7
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Bajo/medio	3/5
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Medio/elevado	5/7

Carácter apelmétrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	99.8
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	91.6
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	87.7
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	66.2
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	64.7
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	43.3
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	44.0
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	21.9
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	21.8
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	11.0
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	10.9
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	10.0
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	11.3
Largo del diente del lado derecho (LN ³) (16)	6.6
Ancho del diente del lado derecho (AN ³) (17)	9.4
Largo del diente del lado izquierdo (LN ³) (18)	6.5
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ³) (19)	9.4
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-6.3
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	50.3
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	49.0
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	57.0
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	55.7

● Comportamiento agronómico

Rojas Clemente (1807), dice del Jaen Negro de Sevilla (Stephani): "Cepa mediana, brota en tiempo ordinario". También resalta: «Las uvas de esta variedad se parecen mucho á las del Palomino comun; pero se distinguen fácilmente de ellas por su color negro-rojizo, su hollejo mas grueso, su sabor áspero, y por ser mas duras y menos jugosas». Del Jaen Negro de Granada (Crescencii) señala al compararlo con el Jaen Negro de Sevilla: «Difiere ademas de la anterior por sus sarmientos muy gruesos, de color mas subido, y que suelen partirse en dos casi iguales á una quarta de su origen y echar en esta ahorquilladura los mejores racimos».

Fernández de Bobadilla (1956), de la madurez de esta variedad dice: «En época normal, o sea segunda decena de septiembre. Algo delicadas en el transporte y fáciles de pisar», y respecto a su cultivo indica: «Variedad poco extendida y casi desaparecida en nuestra región. Fructifica bien, tanto con las podas largas como con la redonda».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	2 de Marzo
Floración	29 de Abril
Envero	7 de Julio
Maduración	22 de Agosto
Caída de la hoja	20 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	4,18
Kg. de madera de poda/cepa	0,610

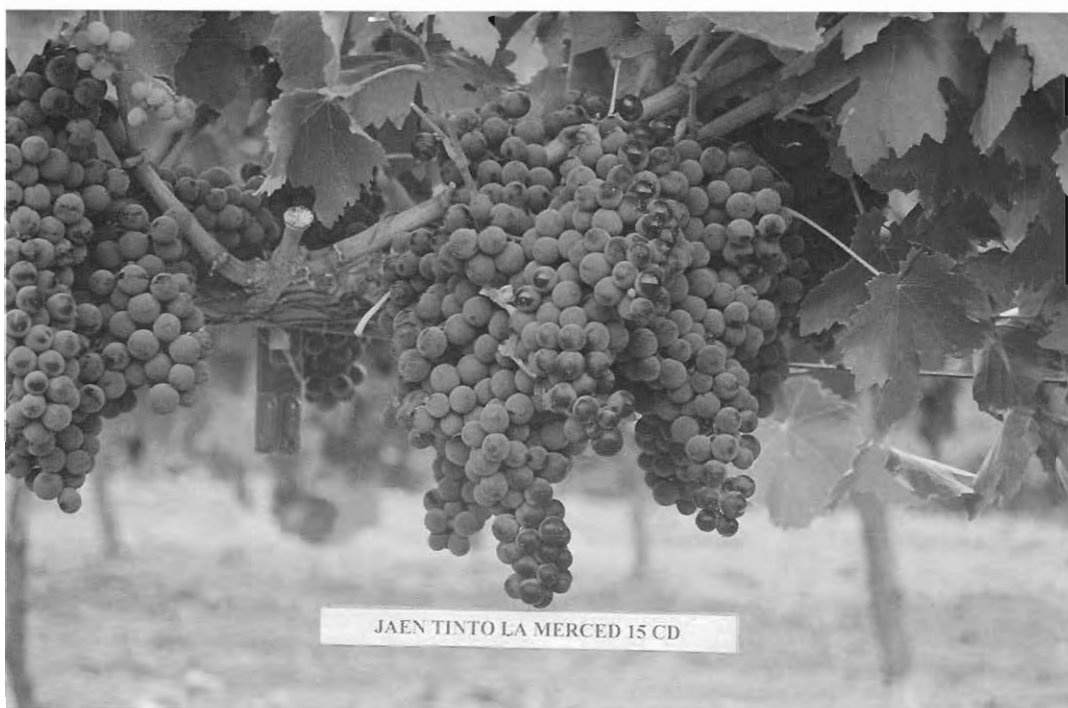
● Aptitud

Fernández de Bobadilla (1956) señala: «Escaso interés enológico; sus mostos alcanzan 11,5 a 12 grados Baumé. Su aplicación más extendida es como uva de mesa».

Los valores medios obtenidos en la colección de La Merced son 12,2 grados Baumé y 4,20 g/l de acidez total.

Da vinos de color granate intenso e intensidad aromática media. En boca tienen entrada suave y final astringente.

El material que estamos utilizando, dentro de la familia de los Jaenes, difiere del señalado por Rojas y Fernández de Bobadilla, entre otros.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Jaén tinto.

Denominación del clon: La Merced 15 CD.

Origen: C.I.F.A Rancho de la Merced.

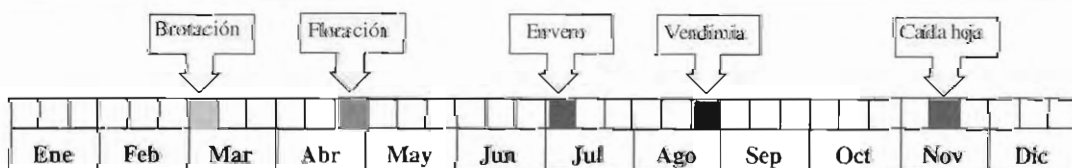
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



*PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
DOBLE CORDON*

Uva: 6,10 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y ligeramente superior a la media de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y superior al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

*CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO*

Grado Baumé: 11,83

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,60

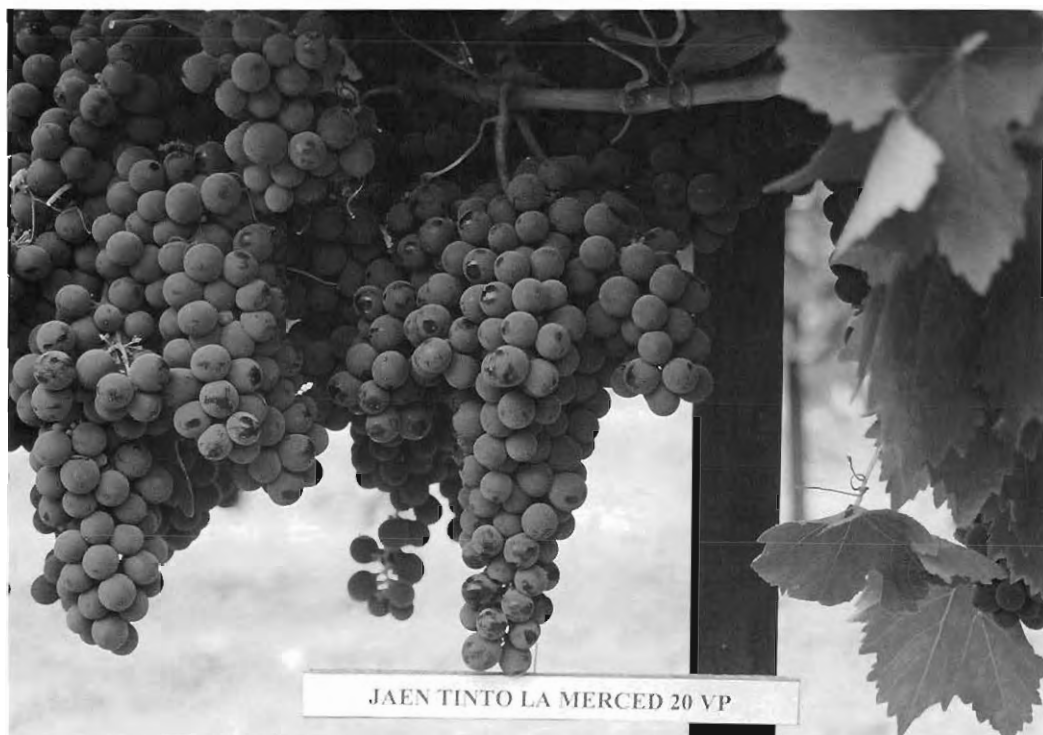
pH: 3,82

VARIOS

Presenta buena producción y contenido en azúcares.

De acidez total inferior a la del otro clon.





JAEN TINTO LA MERCED 20 VP

IDENTIFICACIÓN

Variedad: Jaén tinto.

Denominación del clon: La Merced 20 VP.

Origen: C.I.F.A Rancho de la Merced.

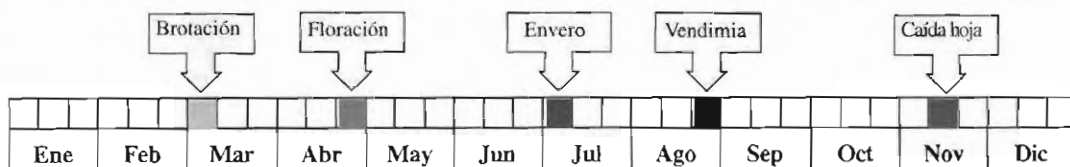
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad

FENOLOGÍA



JAÉN TINTO

CLON LA MERCED 20 VP

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 6,43 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y ligeramente inferior a la media de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

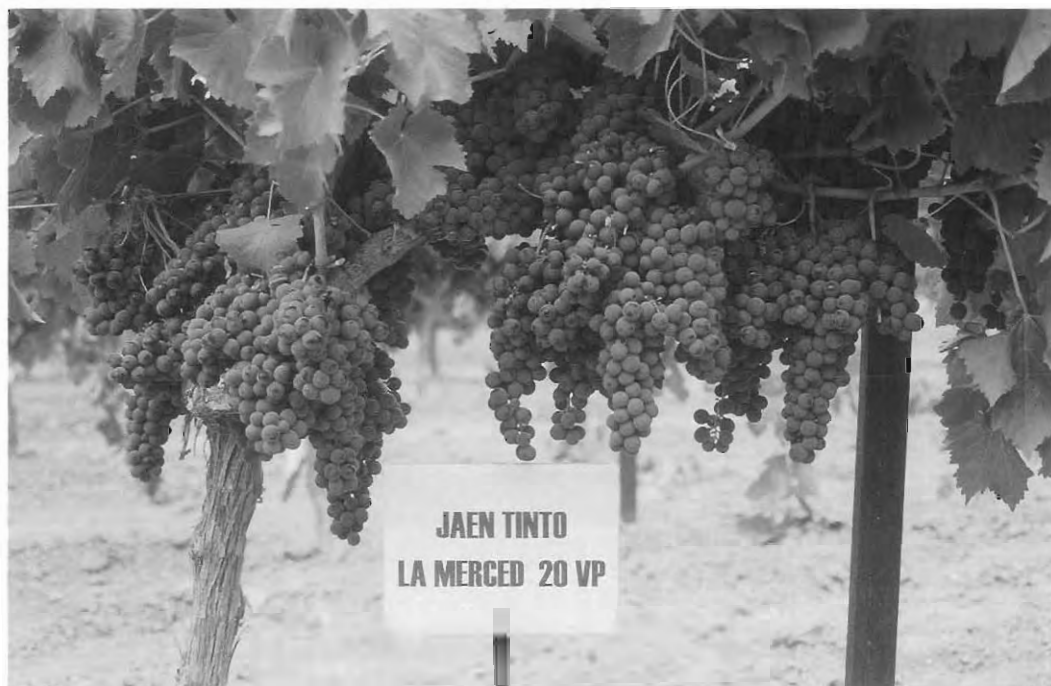
Grado Baumé: 12,60

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,81

pH: 3,90

VARIOS

Es el más productivo de los dos clones y el de mayor graduación Baumé.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)

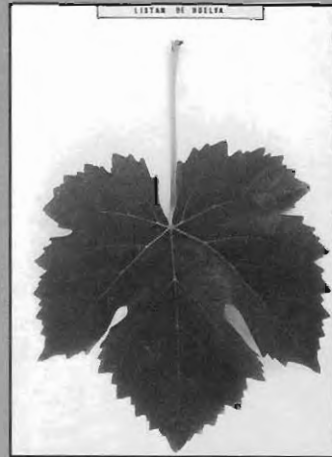


**LISTÁN DE
HUELVA**

LISTÁN DE HUELVA



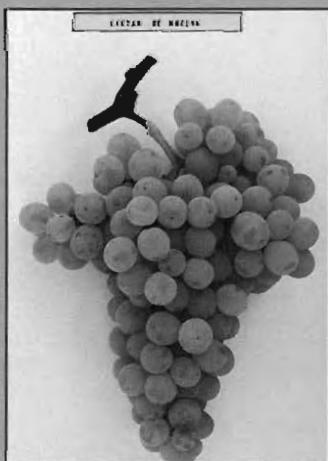
Sumidad y hojas jóvenes



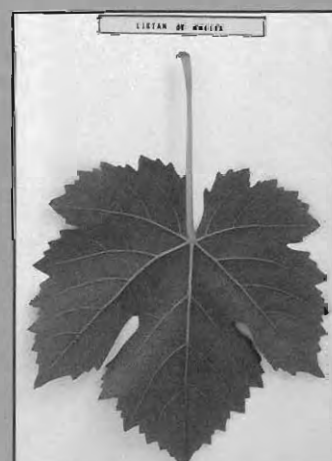
Haz



Bayas



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

No conocemos.

●Antecedentes

Roxas Clemente (1807) denomina a la Tribu I de la Sección Primera, Listanes (Forenses). Dentro de ésta, distingue 6 variedades: Listán común, Listán morado, Listán ladrenado, Colgadera, De Fuentedueña y Tempranillo.

Otros autores como Boutelou, Fernández de Bobadilla, Galet, etc. citan en sus trabajos la variedad Listán. Se refieren a la Palomino fino, variedad distinta a la Listán de Huelva.

Buisán (1928) publica algunos datos del proceso de maduración de las uvas y de algunas determinaciones enológicas de las viníferas que se cultivaban en la provincia de Huelva, estando entre éstas la variedad Listán, que posiblemente sea la Listán de Huelva.

Hidalgo (1985) dice textualmente: «El Listán en Sanlúcar es sinónimo de Palomino fino en Jerez, denominado también Horgazuela en El Puerto de Santa María. No corresponde el Palomino fino al Listán que se cultiva en Huelva, siendo variedad autóctona diferente».

●Situación actual

Consta como variedad recomendada para la Comunidad Autónoma de Andalucía siendo en la D.O. del Condado de Huelva donde se cultiva principalmente.

●Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ausente/ribeteada	1/2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Horizontal	5
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde	1
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Baja	3
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Débil	3
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Zarcillos: longitud (017)	Media	5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Verde con zonas bronceadas	1/3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Media	5
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano/grande	5/7
Forma del limbo (067)	Orbicular	4
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antocianica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Débil	3
Pigmentación antocianica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Débil	3
Abultamientos del limbo (072)	Ausentes	1
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	3
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	4
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Cortas	3
Forma del seno peciolar (079)	Con lóbulos ligeramente superpuestos	4
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerradas	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Alta	7
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula	1
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Corta	3
Lignificación del pedúnculo (207)	Media	5
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Elíptica corta	4
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Muy delgado	1
Ombiligo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Alto	7
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio	5
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Mediana/larga	5/7
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Medio	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto	7
Crecimiento de los nietos (352)	Fuerte	7
Longitud de los entrenudos (353)	Cortas	3
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Alta	7
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara viticola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Elevado	7

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Bajo	3
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallicola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicicola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Elevado	7
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Medio	5
Contenido en azúcar del mosto (505)	Medio	5
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	136
Longitud del nervio (N ¹) derecho (2)	123
Longitud del nervio (N ¹) izquierdo (3)	121
Longitud del nervio (N ¹) derecho (4)	89
Longitud del nervio (N ¹) izquierdo (5)	87
Longitud del nervio (N ¹) derecho (6)	55
Longitud del nervio (N ¹) izquierdo (7)	55
Longitud del nervio (N ¹) derecho (8)	25
Longitud del nervio (N ¹) izquierdo (9)	24
Longitud del nervio (N ¹) derecho (10)	18
Longitud del nervio (N ¹) izquierdo (11)	13
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	13
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	16
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	13
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	16
Largo del diente del lado derecho (LN ³) (16)	9
Ancho del diente del lado derecho (AN ³) (17)	13
Largo del diente del lado izquierdo (LN ³) (18)	11
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ³) (19)	14
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	5
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-3
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-3
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	-0,90
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	-2
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	69
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	69
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	75
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	71
Relación entre la longitud de los nervios N ¹ /N ¹ del lado derecho (29)	0,6544
Relación entre la longitud de los nervios N ¹ /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6397
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ¹ del lado derecho (31)	0,5609
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ¹ del lado izquierdo (32)	0,5702
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ¹ del lado derecho (33)	0,8426
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ¹ del lado izquierdo (34)	0,8160

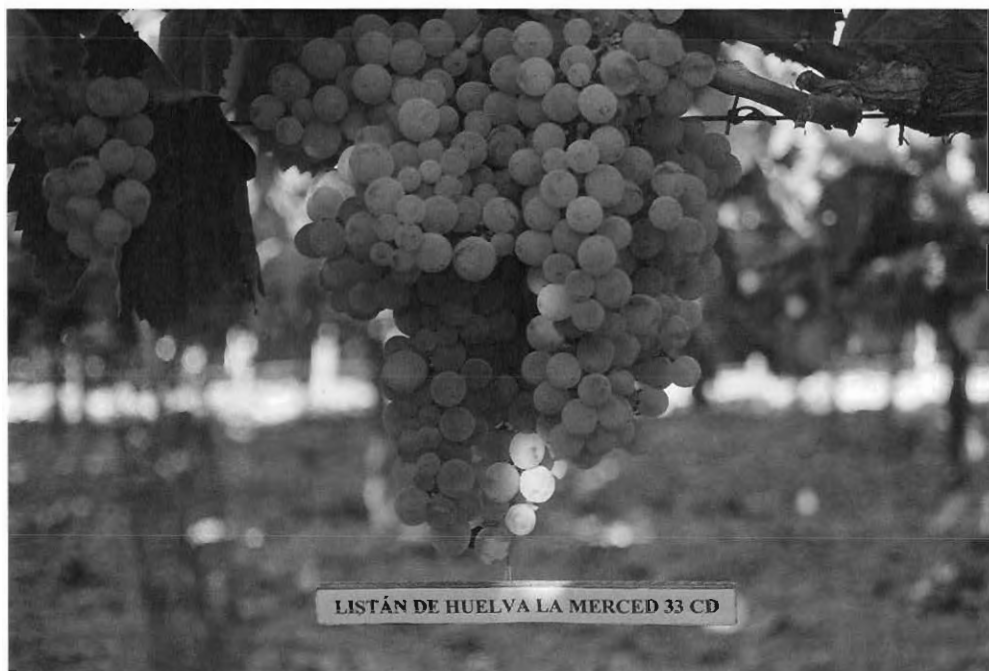
Carácter ampelométrico	mm.
Relación entre la longitud y la anchura del diente N° del lado derecho (35)	0,8125
Relación entre la longitud y la anchura del diente N° del lado izquierdo (36)	0,8125
Relación entre la longitud y la anchura del diente N° del lado derecho (37)	0,6923
Relación entre la longitud y la anchura del diente N° del lado izquierdo (38)	0,7857

● Comportamiento agronómico

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	12 de Marzo
Floración	2 de Mayo
Envero	23 de Julio
Maduración	2 de Septiembre
Caída de la hoja	28 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	5,00
Kg. de madera de poda/cepa	0,750

● Aptitud

Los valores medios de grado Baumé y acidez total obtenidos en la colección del Rancho de la Merced son de 10,8 y 6,00 g/l, respectivamente.



LISTÁN DE HUELVA LA MERCED 33 CD

IDENTIFICACIÓN

Variedad: Listán de Huelva.

Denominación del clon: La Merced 33 CD.

Origen: Bollullos Par del Condado (Huelva).

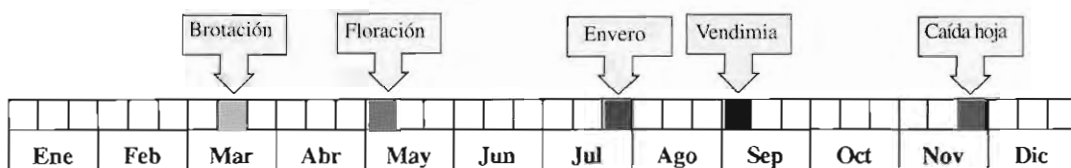
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
DOBLE CORDON**

Uva: 8,24 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad.

Grado Baumé: similar a la variedad.

Acidez total: inferior a la variedad.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 10,83

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,40

pH: 3,91

VARIOS

Cabe destacar su elevada producción y aceptable contenido en azúcares.



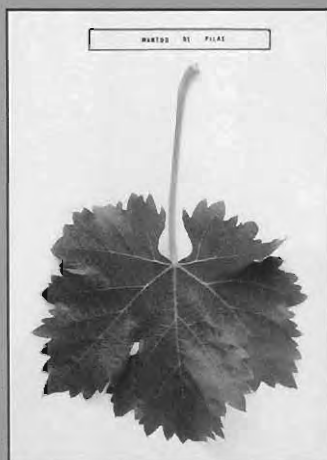


**MANTÚO
DE PILAS**

MANTÚO DE PILAS



Sumidad y hojas jóvenes



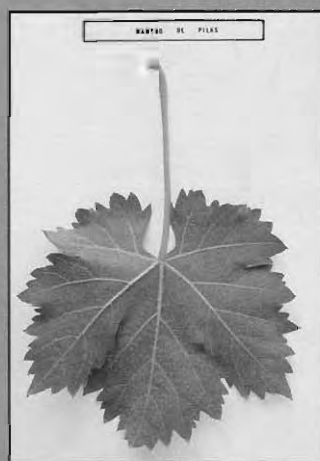
Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

Gabriela, Mantuo gordo, Uva de Puerto Real, Uva Rey.

●Antecedentes

García de la Leña (1792), refiere de las Montuas: «Estas son redondas, de color verdino, ásperas al comer, racimos gruesos y apretados, y delgado hollejo».

Roxas Clemente (1807), en la Tribu III de la Sección Primera, Mantúos (Pensiles), describe las variedades: Mantúo Castellano (Fallax), Mantúo Bravío (Silvatica), Mantúo Morado (Rubella), Mantúo de Pilas (Pensilis), Mantuo Laeren (Confertissima), Cordoví (Pellucida), Fray Gusano (Merleti) y Torrontés (Issophylla). Señala: «"Pensiles" llamaban los latinos á las uvas que se conservan bien colgadas; propiedad comun á todas las de esta tribu». Respecto a la Mantúo de Pilas dice: «Se cultivan algunas cepas de esta variedad en muchas viñas de Sanlúcar; y muchas enteras en las de Xerez, principalmente en las arenas. En ambos pueblos la conservan colgada. Ha unos seis años que se introduxo en Trebugena traída del Puerto de Santa María, en donde, como en Arcos, Espera y Paxarete, tienen manchas grandes de ella».

Parada y Barreto (1868), comenta que es difícil averiguar el origen o procedencia de ciertas variedades y que es posible que los Jaenes, Albillos y Mantúos pudieran proceder de Castilla.

En «El Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional» (1877), cuando se habla de las clases de uva que más generalmente se cultivan en cada provincia, cita la Mantúo en las provincias andaluzas de Huelva, Málaga y Sevilla, la Mantúo de Peia en Cádiz, la Mantúo Perruno y Mantúo castellano en Granada y la Uva de Rey en Málaga.

Viala y Vermorel (1910) diferencian la «Mantúo de Pilas» de la «Mantúo Castellano» y de la «Mantúo Laeren» por sus características ampelográficas. Estos autores señalan: «Los Mantúo son cepas tardías, muy extendidas y muy estimadas, en Andalucía, en tanto para vinificación como para pasas». «Una de las más célebres y mejores es, sin duda, el Mantúo de Pilas. Cultivada sobre todo en terrenos de arenas, da buen vino en Conil y Trebugena, mientras que en Almonte se la prefiere para pasas de lujo».

Según la obra «La invasión filoxérica en España» (1911), con diversos nombres de Mantúos se cultivaban cepas en las provincias de Granada, Jaén, Málaga, Sevilla, Cádiz y Huelva antes de la plaga, y después de la misma, en las provincias de Granada, Cádiz y Huelva.

Buisán (1928), cuando estudia el proceso de maduración y algunas determinaciones enológicas de las variedades cultivadas en la provincia de Huelva, se refiere a la Mantúo de Sanlúcar, Mantúo gordo y Mantúo de la tierra, no haciendo referencia a la Mantúo de Pilas.

Comenge (1942) incluye a la «Mantúo de Pilas» en el grupo de variedades blancas, aptas para verdeo, vinificación y fabricación de pasas.

Fernández de Bobadilla (1956) la describe en el grupo de variedades auxiliares o secundarias.

González Gordon (1970) indica que las principales variedades que se cultivan en Jerez en los terrenos de arenas son los Mantúos de Pila, Castellano y los Mollares negros.

● Situación actual

Consta como variedad autorizada en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Semi-erguido	3
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde con rayas rojas	2
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Media	5
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Débil	3
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua	1
Zarcillos: longitud (017)	Media	5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Verde	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde oscuro	7
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula o muy débil	1
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula o muy débil	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	9
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	De lados rectilíneos	2
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Abierta	2
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Baja	3
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Corta	3
Lignificación del pedúnculo (207)	Media	5
Baya		
Longitud (221)	Corta	3
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Esférica/elíptica corta	3/4
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Delgado	3
Ombígo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Alto	7
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Alta	7
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Muy difícil	9
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Largas	7
Peso de las pepitas (243)	Alto	7
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Tardía	7
Época del envero (303)	Tardía	7
Madurez fisiológica de la baya (304)	Tardía	7
Comienzo del agostamiento (305)	Precoz	3
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto/muy alto	7/9
Crecimiento de los nietos (352)	Medios	5
Longitud de los entrenudos (353)	Larga	7
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Alta	7
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara viticola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Bajo	3
Contenido en azúcar del mosto (505)	Bajo	3
Acidez total del mosto (506)	Media	5

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N°) (1)	145
Longitud del nervio (N°) derecho (2)	133
Longitud del nervio (N°) izquierdo (3)	127
Longitud del nervio (N°) derecho (4)	106
Longitud del nervio (N°) izquierdo (5)	92
Longitud del nervio (N°) derecho (6)	56
Longitud del nervio (N°) izquierdo (7)	46
Longitud del nervio (N°) derecho (8)	27
Longitud del nervio (N°) izquierdo (9)	20
Longitud del nervio (N°) derecho (10)	17

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio (N ¹) izquierdo (11)	18
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	17
Ancho del diente del lado derecho (AN ³) (13)	16
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (14)	17
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁵) (15)	16
Largo del diente del lado derecho (LN ⁶) (16)	13
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁷) (17)	12
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁸) (18)	11
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁹) (19)	12
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-31
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-2
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-3
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	15
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	8
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	66
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	68
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	54
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	63
Relación entre la longitud de los nervios N ¹ /N ¹ del lado derecho (29)	0,7311
Relación entre la longitud de los nervios N ¹ /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6345
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,4963
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,5355
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado derecho (33)	0,5095
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado izquierdo (34)	0,6848
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	1,0625
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	1,0625
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ³ del lado derecho (37)	1,0834
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ³ del lado izquierdo (38)	0,9167

● Comportamiento agronómico

Vial y Vermorel (1910) comentan: «El "Mantúo de Pilas" es una variedad bastante vigorosa que se cultiva o en cepas bajas, como el Jaen, o en parral, como el Mollar». También señalan que al ser esta variedad particularmente resistente a la pudrición, es muy apreciada para pasa y uva de mesa.

Fernández de Bobadilla (1956) dice: «Bastante extendida su área de cultivo en las provincias de Cádiz y Sevilla, y aún más en la de Huelva. Se adapta muy bien a las podas cortas y largas. Variedad de rendimiento abundante, y, por su gran desarrollo, necesita portainjertos vigorosos. Por la fácil conservación de sus racimos y su tardía madurez, esta variedad es muy indicada para venta de sus uvas en los finales del otoño en incluso principios del invierno».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	23 de Marzo
Floración	27 de Mayo
Envero	4 de Agosto
Maduración	30 de Septiembre
Caída de la hoja	21 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	2,15
Kg. de madera de poda/cepa	0,88

●Aptitud

Roxas Clemente (1807) señala: «Es casi la única que cultivan para vinos en Conil y varios pueblos del Condado de Niebla. En Almonte la destinan para pasas. En Puerto Real, Conil, y principalmente en Chiclana, la dexan en las cepas hasta pasadas las primeras lluvias de otoño con el objeto de llevarla á vender á Cádiz. Da buen vino».

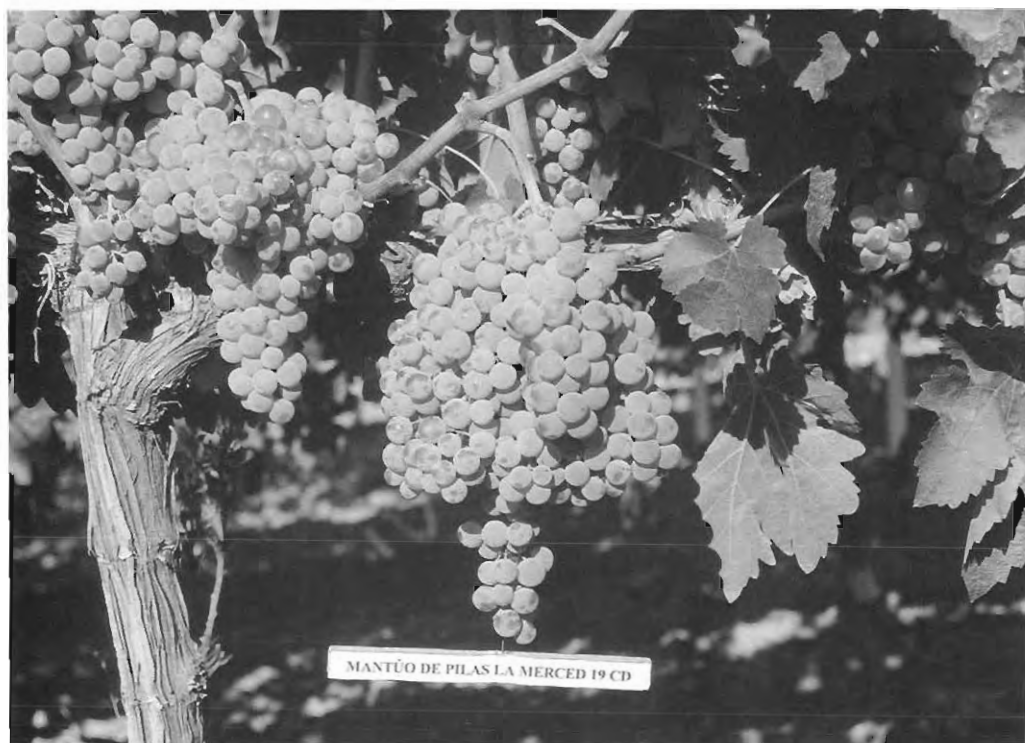
Parada y Barreto (1868) indica: «...así como el mantuo de pila que no es por otra parte á propósito para buenos vinos...».

Según Viala y Vermorel (1910), «Mezclada con el Albillo, entra en una buena parte en la fabricación de los reputados vinos de Jerez. Sirve sobre todo para la fabricación de los "Palo cortado", vinos de licor muy suaves que se distinguen por su bonito color dorado y exquisito perfume, y de la mayor parte de los "Sherry" que se expanden en Inglaterra».

Soto Molina (1948), en su obra «Jerez y sus vinos», nombra la «Mantúo de Pila» como una de las variedades de uva consideradas como de mejor y mayor rendimiento.

Fernández de Bobadilla (1956) dice que: «Son vinos de baja graduación en esta región, 11,5 a 12 grados centesimales de alcohol, y de no alta calidad, por ejemplo, vinos de tipo "Raya"». De su madurez comenta: «Tardía. Mediados y finales de octubre. Buenas para el transporte, conservándose bien en la cepa y después de cortados los racimos».

Los valores medios de grado Baumé y acidez total obtenidos en la colección del Rancho de la Merced son de 8,6 y 6,7 g/l, respectivamente.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Mantuo de Pilas.

Denominación del clon: La Merced 19 CD.

Origen: C.I.F.A. Rancho de la Merced.

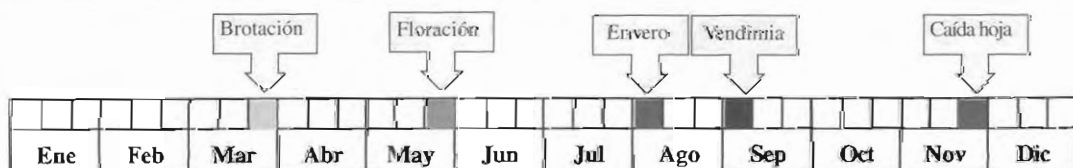
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



MANTÚO DE PILAS

CLON LA MERCED 19 CD

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDON

Uva: 11,14 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad.

Grado Baumé: superior a la variedad.

Acidez total: inferior a la variedad.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 10,00

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,27

pH: 3,84

VARIOS

Destaca por su elevada producción.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



MOLINERA

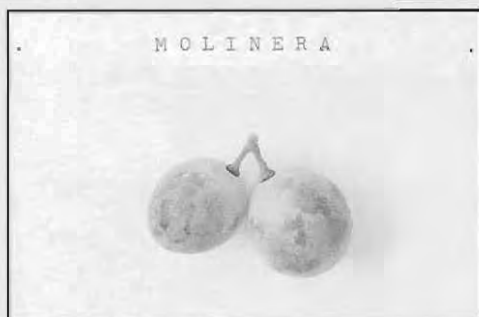
MOLINERA



Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

Besgano, Castiza, Molinera de Bailén, Molinera Gorda, Molinera Ohanes, Española a gros grains, Pasa rosada de Málaga, Red Málaga.

●Antecedentes

Roxas Clemente (1807), no incluye esta variedad en ninguna de las Tribus descritas por él en su obra "Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía".

En el "Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional" (1877), no aparece el cultivo de esta variedad por aquella época.

Según "La invasión filóxerica en España" (1911), antes de la invasión aparece como una de las principales variedades europeas cultivadas en la zona del Sudoeste de Murcia, siendo variedad injertada sobre pies americanos después de la plaga. Se introduce después de la plaga como nueva variedad en la provincia de Almería si bien fue desapareciendo de los parrales poco a poco.

En el Congreso Nacional de Viticultura "Estados Expresivos de las Viníferas Locales de España" (1915), aparece su cultivo en la 10ª Región Agronómica en la provincia de Almería. Se encuentra también, dentro de esta 10ª Región, una variedad que llama Molinera rosada en la provincia de Granada, encuadrada en el grupo de variedades de uva de hollejo negro y de color morate.

Juan Marcilla Arrazola (1968), menciona la variedad Molinera como cepa para uva de mesa cultivada en la Región de Andalucía Oriental.

Francisco Rueda Ferrer, en su obra "La uva de mesa de Almería" (1932), nombra la uva Molinera de la que hace una breve descripción

Luis Hidalgo en la "Enciclopedia del vino" (1987), en su cuaderno de ampelografía, dice: «Es variedad originaria de la Andalucía oriental, donde se la destina fundamentalmente para uva de mesa. Simón de Rojas Clemente no la cita como cultivada en Andalucía, en su obra Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, de los años 1807 y 1879, pero Nicolás García de los Salmones ya lo hace como viñedo de la provincia de Almería, en su inventario vitícola presentado al Concurso Regional de Pamplona de 1908.»

●Situación actual

Variedad recomendada como uva de mesa para España.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Semi-erguido	3
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde con rayas rojas	2
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Media	5
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Nula o muy débil	1
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta/media	3/5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Zonas bronceadas/amarillo	3/2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Grande	7
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Rojo hasta 1ª bifurcación	3
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Ausente	1
Perfil (074)	Alabeado	5
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	Mezcla de lados rectilíneos y convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Abierta	2
Forma de la base del seno peciolar (080)	En paréntesis	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Con lóbulos muy superpuestos	4
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula o muy baja	1
Veliosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Veliosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausente	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Muy larga	9
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Solamente en la base	1
Forma (208)	Cónico	2
Presencia de alas (209)	Más de tres alas	3
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	3
Forma (223)	Esférica	3
Color de la epidermis (225)	Rojo violeta-oscura	5
Uniformidad del color de la epidermis (226)	No uniforme	1
Pruina (227)	Fuerte	7
Grosor de la piel (228)	Mediano	5
Ombigo (229)	Aparente	2
Coloración de la pulpa (230)	No coloreada	1
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Mediano	5
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Mediana	5
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio/difícil	5/7
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Estrias transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media/tardía	5/7
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media/tardía	5/7
Comienzo del agostamiento (305)	Media	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Rojiza	2
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto	7
Crecimiento de los nietos (352)	Medio/fuerte	5/7
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Baja	3
Resistencia a los cloruros (sal) (402)	Baja	3
Resistencia a la sequía (403)	Media	5
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a <i>Plasmopara viticola</i> (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a <i>Plasmopara</i> (hoja) (452)	Muy bajo	1
Grado de la resistencia a <i>Plasmopara</i> (racimo) (453)	Muy bajo o bajo	1-3
Resistencia a <i>Oidio Tuckeri</i> (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al <i>Oidio</i> (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al <i>Oidio</i> (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la <i>Botrytis</i> (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la <i>Botrytis</i> (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la <i>Botrytis</i> (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la <i>Filoxera vitifolii</i> (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la <i>Filoxera</i> (gallicola) (461)	Elevado	7
Grado de tolerancia a la <i>Filoxera</i> (radicicola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Elevado	7
Peso de un racimo (502)	Elevado/muy elevado	7/9
Peso de una baya (503)	Medio/elevado	5/7
Peso de uva/ha. (504)	Elevado	7
Contenido en azúcar del mosto (505)	Muy bajo	1
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	110.1
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	97.3
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	102.5
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	64.0
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	69.0
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	38.8
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	44.0
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	17.0
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	18.1
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	11.3

Carácter ampelométrico	mm.
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	13.4
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	10.7
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ³) (15)	13.7
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	7.3
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	9.4
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	7.5
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁵) (19)	9.7
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-21.6
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	40.8
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	41.5
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	40.8
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	38.6

● Comportamiento agronómico

Juan Marcilla Arrazola (1968), indica que su uso es casi exclusivo para la obtención de polen en la técnica del “engarpe” con la Ohanes. Dice que es una buena uva de mesa de fruto rojo, más temprana que la Ohanes.

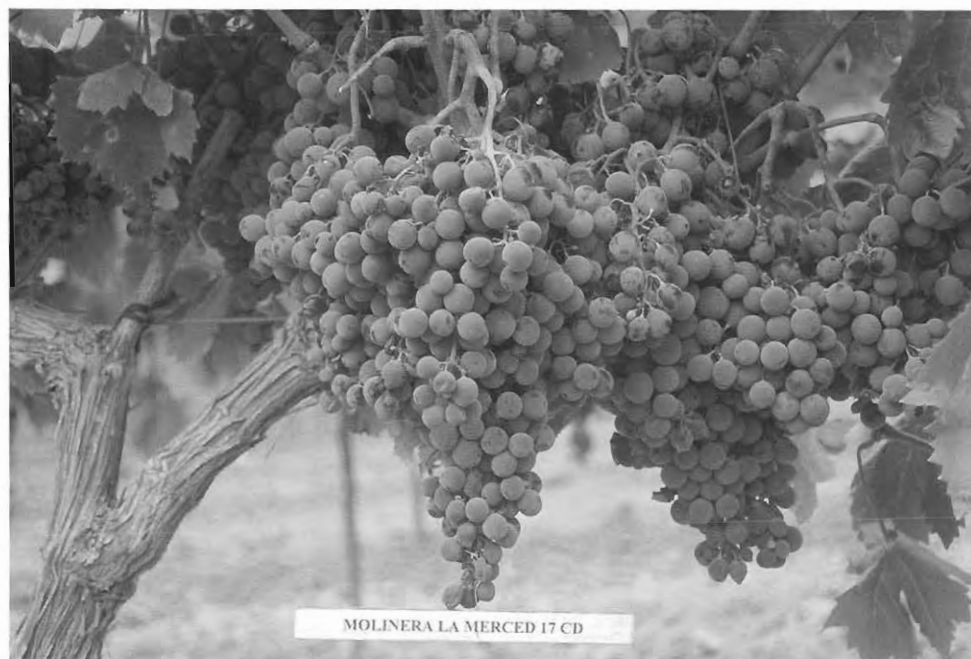
Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	12 de Marzo
Floración	11 de Mayo
Envero	20 de Julio
Maduración	29 de Agosto
Caída de la hoja	20 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	2,62
Kg. de madera de poda/cepa	0,646

● Aptitud

Varietal destinada al consumo como uva de mesa, de escaso cultivo en España. Almería y Granada son las zonas donde se centra el cultivo de esta variedad.

En Bailén es usada para la elaboración de vinos tintos.

Los valores medios obtenidos en la colección de La Merced son 9,3 grados Baumé y 3,09 g/l de acidez total.



MOLINERA LA MERCED 17 CD

IDENTIFICACIÓN

Variedad: Molinera.

Denominación del clon: La Merced 17 CD.

Origen: Cooperativa Santa Gertrudis (Bailén).

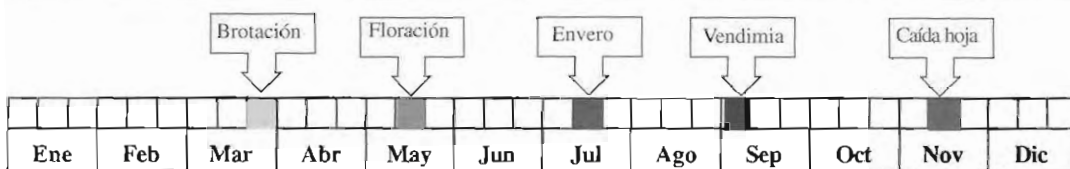
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



MOLINERA

CLON LA MERCED 17 CD

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDON

Uva: 11,58 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad e igual al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

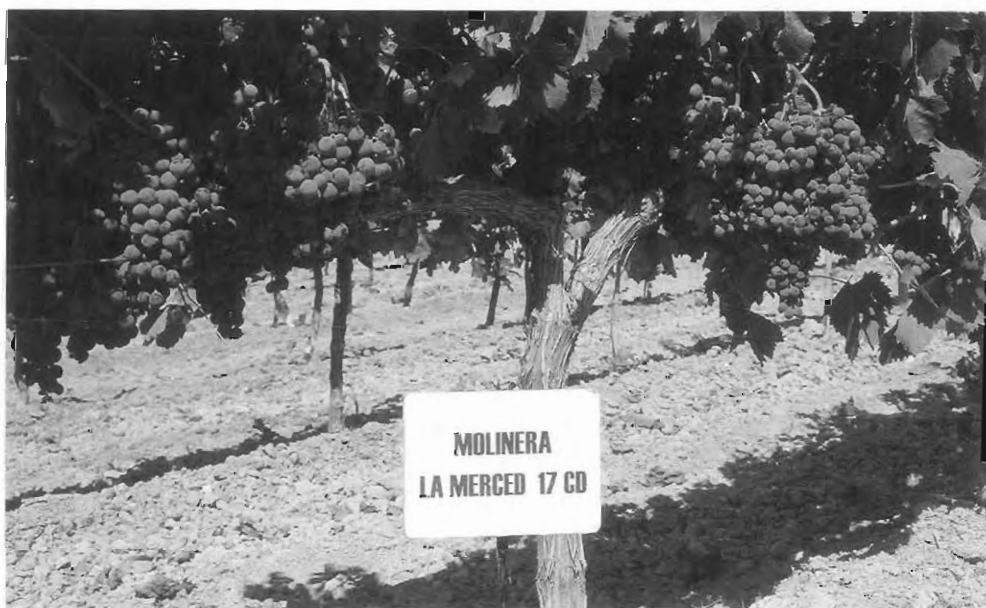
Grado Baumé: 10,30

Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,35

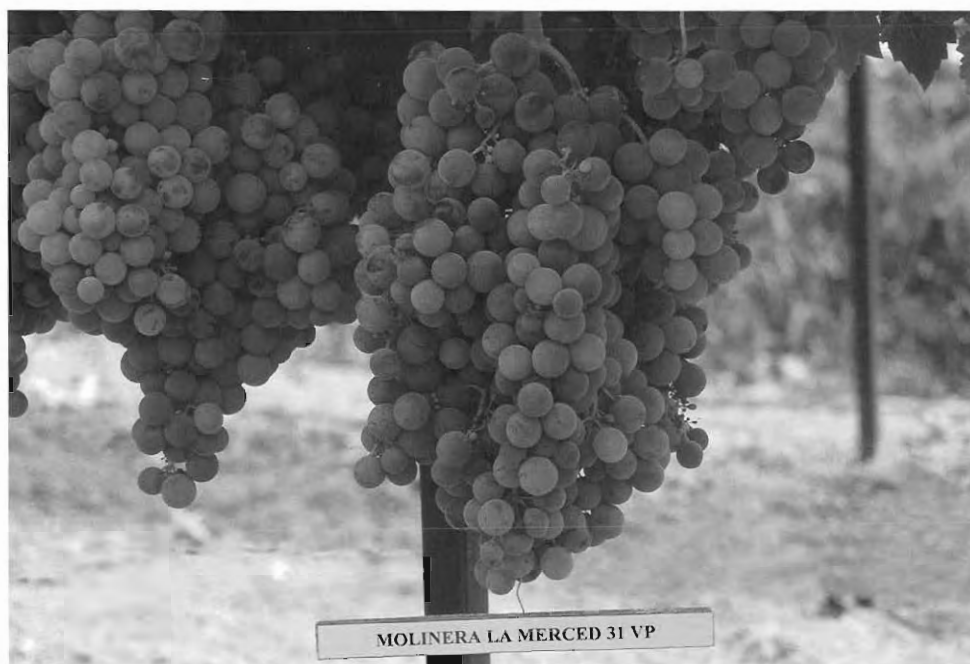
pH: 3,63

VARIOS

El más productivo del grupo.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Molinera.

Denominación del clon: La Merced 31 VP.

Origen: Cooperativa Santa Gertrudis (Bailén).

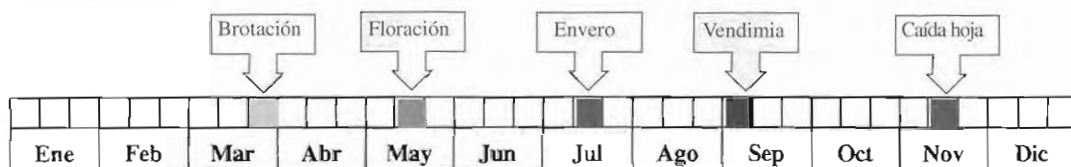
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



MOLINERA

CLON LA MERCED 31 VP

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 11,00 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad e igual al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 10,30

Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,11

pH: 3,65

VARIOS

Algo menos productivo que el otro clon pero con similares parámetros enológicos.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).



**MOSCATEL DE
ALEJANDRÍA**

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA



Sumidad y hojas jóvenes

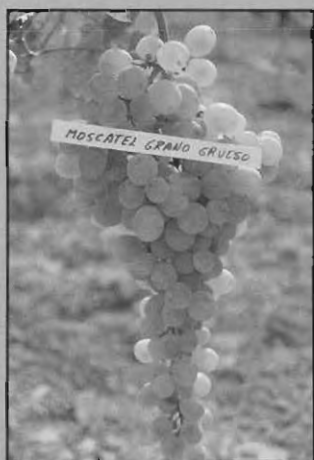


Haz

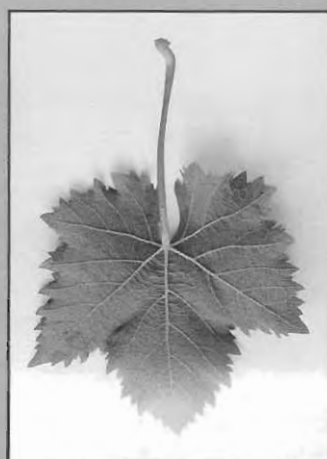
MOSCATEL BLANCO



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

La gran cantidad de sinónimos conocidos es índice de su gran dispersión.

Según «La invasión filoxérica en España» (1911), esta variedad se cultivaba antes de la filoxera en todas las provincias andaluzas, salvo en Huelva, y después de dicha plaga se siguió cultivando en las provincias de Almería, Cádiz, Granada, Málaga, y Sevilla. Destaca la provincia de Málaga, donde anteriormente a la filoxera se dedicaba un 40% del viñedo al Moscatel gordo y después alcanzó un 74%.

Fernández de Bobadilla (1956) la incluye en el grupo de variedades especiales junto con la Tintilla de Rota; comenta que éstas no pueden utilizarse en la vinificación del jerez, aunque se cultivan en su zona de producción para la elaboración de los vinos especiales conocidos por esas denominaciones.

Constantinescu (1959-67), refiere que es originaria de África y la clasifica en la Proles orientalis, subproles caspica, de Negrul.

● Situación actual

Esta variedad es recomendada para vinificación en las comunidades autónomas de Andalucía, Aragón, Valencia, Murcia, Cataluña, La Rioja y Canarias, y autorizada para vinificación en las comunidades autónomas de Extremadura e Islas Baleares. También está recomendada como variedad de uva de mesa en España.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antocianica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antocianica de la extremidad (003)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula	1
Porte (006)	Erguido	1
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Rojo	3
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Rojo	3
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Baja	3
Pigmentación antocianica de las yemas (015)	Media	5
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Hoja joven		
Color del haz (051)	Rojizo	4
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antocianica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Media	5
Pigmentación antocianica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	3
Perfil (074)	Alabeado	5
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	Mezcla de lados rectilíneos y convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Poco abierta	4
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrado	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula	1
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	2
Superficie (102)	Estríada	3
Color general (103)	Marrón amarillento/marrón rojizo	2/4
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Larga	7
Compacidad (204)	Muy suelta	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Longitud del pedúnculo (206)	Corta	3
Lignificación del pedúnculo (207)	Débil	3
Baya		
Longitud (221)	Larga	7
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Acuminada	7
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Mediano	5
Ombigo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Alto	7
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Gusto a Moscatel	2
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Difícil	3
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Largas	7
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Precoz	3
Comienzo del agostamiento (305)	Medio	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Bajo/medio	3/5
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Longitud de los entrenudos (353)	Muy corta	1
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Alta	7
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Bajo	3
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Bajo	3
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Elevado	7

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Bajo	3
Peso de un racimo (502)	Bajo/medio	3/5
Peso de una baya (503)	Medio	5
Peso de uva/ha. (504)	Bajo	3
Contenido en azúcar del mosto (505)	Elevado	7
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	103
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	93
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	93
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	68
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	69
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	44
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	43
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	24
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	23
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	8
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	9
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	10
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	10
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	10
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	10
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	7
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	9
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	8
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	10
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-11
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-2
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-2
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	-1
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	-0,80
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	50
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	50
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	51
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	53
Relación entre la longitud de los nervios N ³ /N ¹ del lado derecho (29)	0,6601
Relación entre la longitud de los nervios N ³ /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6699
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,5376
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,6376
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado derecho (33)	0,7500
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado izquierdo (34)	0,7681
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	1,0000
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	1,0000
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado derecho (37)	0,7777
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	0,8000

●Comportamiento agronómico

Alonso de Herrera (1513) dice: «...Es una uva que si tiene mucho vicio suele podrirse, y por esto requiere tierras areniscas enjutas, sueltas o altas, con tal que la altura no sea sino poco, porque ninguna viña fue jamás buena en lugares muy altos».

Viala y Vermorel (1910) describen su comportamiento agronómico:

«Al aire libre, el Moscatel de Alejandría sólo conviene en regiones meridionales. En Francia sólo madura bien en el sur de la Provence, haciendo falta, para que adquiera toda su belleza y su sabor, cultivarla en parrales o conducirla en cordón con poda sobre pulgares. Debido al corrimiento, hace falta fecundarla artificialmente, si la temperatura nocturna del medio donde se cultiva descende por debajo de los 15-18° C. La incisión anular atenúa igualmente el corrimiento en cierta medida; pero a causa de la gran fertilidad de la cepa, conviene usarla con moderación.

En invernadero exige una temperatura bastante más elevada que muchas otras variedades. También precisa ser cultivada aisladamente. En estas condiciones, y cuando se alcanza la temperatura que le conviene, da productos muy remuneradores. Su floración delicada y su fecundación difícil, exigen, como al aire libre, ser ayudadas artificialmente.

El Moscatel de Alejandría es un mal injerto. Su gran fertilidad necesita portainjertos de variedades vigorosas. Por otra parte, debe ser cultivada en suelo rico en materia orgánica o ser abonado con frecuencia. Los tratamientos ordinarios la preservan fácilmente de enfermedades criptogámicas, contra las cuales su resistencia es bastante grande».

Fernández de Bobadilla (1956) señala: «Madurez algo temprana, última decena de agosto. Resisten bien el transporte y son fáciles de pisar. Es muy propensa al corrimiento de los racimos, sobre todo cuando se aleja de la influencia del mar. Su poda más adecuada es en los sistemas de vara y pulgar, adaptándose muy bien a la clásica poda jerezana. Es muy sensible al oidium y menos al mildiu».

Según Galet (1964) «Las cepas son vigorosas, pero el estado sanitario es muy variable, con grandes variaciones en su recolección (corrimiento). Es necesario elegir bien la madera destinada a injertos de nuevas plantaciones. Es sensible a las enfermedades: mildiu, oidio, así como a las heladas invernales».

Aristoy comenta: «Es variedad de producción alta. Precisa el aire marino. No vegeta bien, teniendo mala floración y fructificación, en zonas situadas a más de 30 Km. del mar, e incluso menos, si hay montañas que impidan la circulación del aire marino. Es muy sensible al Oidium y menos al Mildiu. Debe cultivarse en terrenos ventilados y no debe injertarse sobre portainjertos vigorosos. Precisa podas en verdes severas y se adapta bien a las podas largas».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	22 de Marzo
Floración	24 de Mayo
Envero	20 de Julio
Maduración	6 de Septiembre
Caída de la hoja	19 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	2,25
Kg. de madera de poda/cepa	0,46

● Aptitud

El Moscatel de Alejandría se utiliza desde antaño para vinificación, uva de mesa y pasificación.

Alonso de Herrera (1513) dice: «El vino moscatel hecho por si solo es malo, por ser muy humoso y dulce, mezclado con otro sabe bueno y oloroso, y guardase mucho y vendese bien, y mientras mas añejo es mejor, y la uva por ser de buen sabor suelenla mucho hurtar, por tanto conviene, que quien dello tiene mucho en su viña, que lo guarde bien que no bastan bardales, ni paredes bien altas para defenderlo de manos de golosos y holgazanes. Todo veduño que se enjire de moscatel toma parte de su olor».

Roxas Clemente (1807) señala: «De sus uvas se hace la pasa de sol mas apreciada, que llaman en Málaga Moscatel gorrón, y se extrae en gran cantidad de Almuñécar y otras partes de la costa». En otro párrafo se lee: «...de más noble sabor que el moscatel menudo blanco, por no tener tanto resquem y aspereza,...».

Según Viala y Vermorel (1910), «En España, es particularmente cultivada para la exportación, y es conocida en los mercados de París, Hamburgo y Nueva York con el nombre de Málaga. Conviene resaltar que todas las uvas de este origen llevan a los mercados la misma denominación, tanto el Moscatel gorrón como la Almería y la Ohanes». Hablando sobre las pasas dicen: «Los mejores racimos son vendidos como pasas; se cortan cuando están bien maduras y después se empapan durante 4 a 5 minutos, en una lejía de cenizas incandescentes, la lejía se obtiene por incineración de maleza y tiene por objeto endurecer el hollejo, impedir la alteración y facilitar la desecación. Estos racimos, colocados sobre paja, se depuran al aire hasta el momento en que aparezcan suficientemente desecados».

Fernández de Bobadilla (1956) comenta: «Sus mostos alcanzan 13-15° Baumé y se utilizan en la elaboración de los vinos y mistelas de moscatel. Siendo muy buena uva de mesa y muy apreciada en los mercados, esta modalidad de consumo va extendiéndose rápidamente. Las célebres uvas Moscateles de Málaga pertenecen a esta variedad».

Galet (1964) opina: «El Moscatel de Alejandría es a veces utilizado en vinificación, pero da productos claramente menos perfumados que los obtenidos con el Moscatel de Frontignan de grano menudo».

Jancis Robinson (1986) señala: «El Moscatel de Alejandría, uno de los menos apasionantes desde el punto de vista de la calidad, es sin duda el más plantado en todo el mundo; una proporción muy alta está siendo destinada para el mercado de uva de mesa y pasa».

Aristoy opina que «Es uva de triple uso, para pasa, mesa y vinificación. Produce mostos muy dulces con gran y típico aroma, de alto contenido en oxidasas, muy aptos para la elaboración de las famosas mistelas Moscatel, así como de unos espléndidos vinos secos de aroma algo duro. Conviene que estén en contacto con parte de los hollejos durante algún tiempo para facilitar la clarificación posterior del vino. Estos vinos, mezclados con otros en proporción del 1 al 2 por cien, mejoran mucho a éstos, protegiéndolos de la oxidación. Como uva para pasificación en Valencia es poco usada, aunque sí lo es en Alicante, donde se pasifica con lejía. Como uva de mesa es una de las más apreciadas, teniendo buena resistencia al transporte».

Este moscatel es utilizado en Málaga para la obtención de sus afamados vinos, por sus especiales características aromáticas.

En nuestra colección, los valores medios de grado Baumé y acidez total expresada en ácido tartárico son: 11,7 y 4,1g/L, respectivamente.

El vino presenta color amarillo paja, con aroma muy intenso y característico de la variedad. La entrada en boca es muy agradable y llena, aunque deja un final ligeramente amargo, que también es una característica varietal. Es un vino con gran potencial para mezclar con otras variedades.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Moscatel de Alejandría.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: viña El Benito 3-55 (Chipiona).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

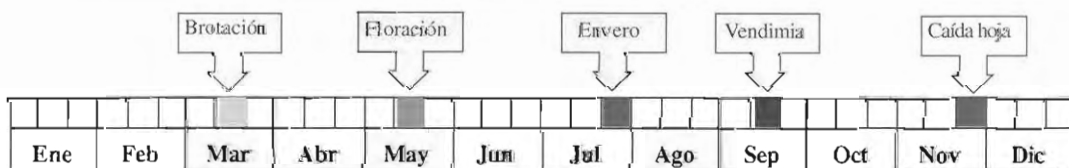
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 151 Cepas

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 4,29 Kg/cepa.

Madera poda: 0,64 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: similar a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Acidez total: similar a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 11,69

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,18

pH: 3,52

VARIOS

El más productivo de los dos clones, aunque con valores inferiores para el resto de parámetros agronómicos y enológicos.

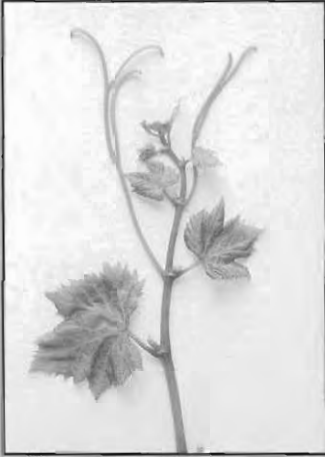


Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



OHANES

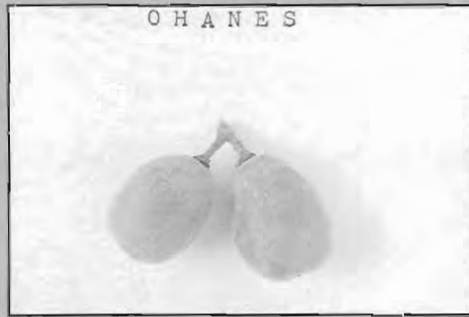
O H A N E S



Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

Almería, Blanca legitima, Calmería, Canez, Casta de Ohanez, Del barco, Khaen, Ohanez, Uva de Almería, Uva de embarque, Uva del barco, Uva de embargo, Uva del país.

●Antecedentes

Roxas Clemente (1807) la incluye en la Sección Segunda, Variedades Aisladas. Casta de Ohanez (Bacci). Uva Blanca en Ohanez. Casta de Ohanez en Uxixar y dice: «Esta preciosa variedad se llevó á Ohanes de un pueblecito inmediato llamado Rágol, donde la cultivan en un sitio muy ameno que llaman la Daira. En Ohanez ha mejorado todavía su uva haciéndose mas sabrosa y durable. Suelen dexarla en los parrales hasta Navidad y conducirla a Madrid y Cádiz sin que sufra sensiblemente en el transporte. Aguanta colgada de un año para otro. Forma la cosecha principal de Ohanez que lo cultiva en parras con preferencia á todos los demas frutos, porque ningun otro le da tanta utilidad.».

En el "Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877" (1878), se nombra la Ohanez como cultivada en la provincia de Almería como uva de parra, aparece también en Murcia.

Eduardo Abela y Sainz de Andino (1885) en «El libro del viticultor», la incluye en su 1ª Especie Vitis Vinifera como Casta de Ohanez (Bacci) y dice: «Se la denomina Uva blanca en Ohanez, y la reconocen por Casta de Ohanez, en Almería y Murcia. Es de gran aprecio por el mucho tiempo que aguanta colgada, hasta de un año para otro. Se la puede dejar en los parrales hasta Navidad, transportándola luego sin alteración á largas distancias».

Según «La invasión filoxérica en España» (1911), esta variedad se cultivaba en parrales como uva para exportación, por la dureza y resistencia de la piel a los largos viajes, en las zonas del Sudoeste de Murcia, Granada, Málaga y Almería. Después de la invasión sigue cultivándose, destacando Málaga donde el viñedo reconstituido con Ohanes fue de un 4% y Almería donde el predominio es absoluto en parrales desplazando a otras variedades.

En el Congreso Nacional de Viticultura "Estados expresivos de las viníferas locales de España"(1915), aparece la variedad Ohanes cultivada en las provincias de Almería, Granada, Murcia y Barcelona.

Francisco Rueda Ferrer en su obra «La uva de mesa de Almería» (1932), señala : «Es casi unánime el criterio de los antiguos cultivadores de vid de la provincia, en lo que se refiere al origen de la Ohanes. La vid en vuelo bajo, para vinificación, se cultivó en la antigüedad en la cuenca del río Andarax a base de uva blanca Jaén, y también se cultivó desde los más remotos tiempos una clase de uva llamada localmente de Rágol o de colgar. Se atribuye el origen de la uva blanca del país a una hibridación natural entre dichas variedades, pues los viñedos de uva Jaén solían ofrecer en ocasiones borduras de plantas de Rágol. Es muy posible que así sucediese, pues las características dominantes de las Ohanes pueden muy bien ser unión de las de dichas variedades reunidas en un solo y primitivo tipo»

●Situación actual

Es variedad recomendada en todas las comunidades autónomas como uva de mesa.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Horizontal	5
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde	1
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Nula o muy baja	1
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Fuerte	7
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua(2 o menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta	3
Hoja joven		
Color del haz (051)	Verde con zonas bronceadas	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de las 6 hojas terminales (052)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Grande	7
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde oscuro	7
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Débil	3
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Media	5
Abultamientos del limbo (072)	Ausentes	1
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	3
Perfil (074)	Alabeado	5
Hinchazón del haz (075)	Medio	5
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	3
Longitud de los dientes (077)	Mediana	5
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Corta	3
Forma del seno peciolar (079)	Cerrado	5
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Con lóbulos ligeramente superpuestos	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula o muy baja	1
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	2
Superficie (102)	Estrizada	3
Color general (103)	Marrón amarillento/ marrón rojizo	2/4
Lenticelas (104)	Ausente	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Femenina con estambres reflejos	5
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1 inflorescencia o menos	1
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Suelta/media	3/5
Longitud del pedúnculo (206)	Corta	3
Lignificación del pedúnculo (207)	Débil	3
Baya		
Tamaño (220)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Elíptica larga	9
Sección transversal (224)	No circular	1
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Mediano	5
Ombbligo (229)	Aparente	2
Coloración de la pulpa (230)	No coloreada	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Consistencia de la pulpa (234)	Dura	2
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Mediana	5
Separación del pedicelo (239)	Difícil	1
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Fenología		
Época de la brotación (301)	Tardía	7
Época de la floración (302)	Tardía	7
Época del envero (303)	Tardía	7
Madurez fisiológica de la baya (304)	Muy tardía	9

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto	7
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Longitud de los entrenudos (353)	Corta	3
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Rendimiento en uva		
Contenido en azúcar del mosto (505)	Bajo	3
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

● Comportamiento agronómico

Dado su gran vigor, se adapta muy bien a formación alta y conducción de la vegetación en horizontal tipo parral. La poda larga es la más indicada para la obtención de buenas cosechas en calidad y cantidad.

Al tener la Ohanes flor típicamente femenina, con estambres reflejos y polen de poca o nula fertilidad, la fecundación ha de efectuarse de forma artificial con la técnica denominada en Almería “engarpe”. Con el “engarpe” se proporciona polen abundante a la flor femenina, y se facilita el despliegue de las corolas por arrastre mecánico.

Esta práctica cultural se verifica por medio del “hisopo”, formado por un grupo de racimos en flor con polen de vid americana o de vides castizas (Molinera y Rosada) y tallos de olivarda o mata-mosquera (*Inula viscosa*), sujetos al extremo de una caña de longitud de un metro aproximadamente.

Esta operación la realizan generalmente mujeres que recorren el parral diariamente, restregando con el hisopo de los racimos de Ohanes que tienen la flor abierta.

El engarpe dura de 15 a 25 días, y sólo se suspende cuando caen lluvias que, al mojar los racimos, impiden la adherencia del polen aportado artificialmente y al mismo tiempo hacen difícil el “descapolillado” o “descapuchonado” de la flor.

Los parrales suelen disponer de “parras locas” (con polen) para suministrar el polen, pero a veces no tienen suficiente cantidad de flor; entonces hay que recurrir a parrales de lugares en los que la floración viene retrasada. El desprendimiento de corolas se facilita con la olivarda.

El hisopo se maneja restregándolo en el racimo de Ohanes en todas direcciones, suavemente, teniendo cuidado de que el polen sea fresco y penetre por el interior del racimo, renovando el escobón con cambios frecuentes de flor fecundante.

Se efectúan incisiones anuales, desnietado y aclareo de brotes, deshojados y aclareo de flores, racimos y bayas.

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	19 de Marzo
Floración	13 de Mayo
Envero	7 de Agosto
Maduración	28 de Septiembre
Caída de la hoja	7 de Diciembre
Kg. de uva/cepa	1,66(*)
Kg. de madera de poda/cepa	0,53

(*) Sin polinización dirigida (engarpe)

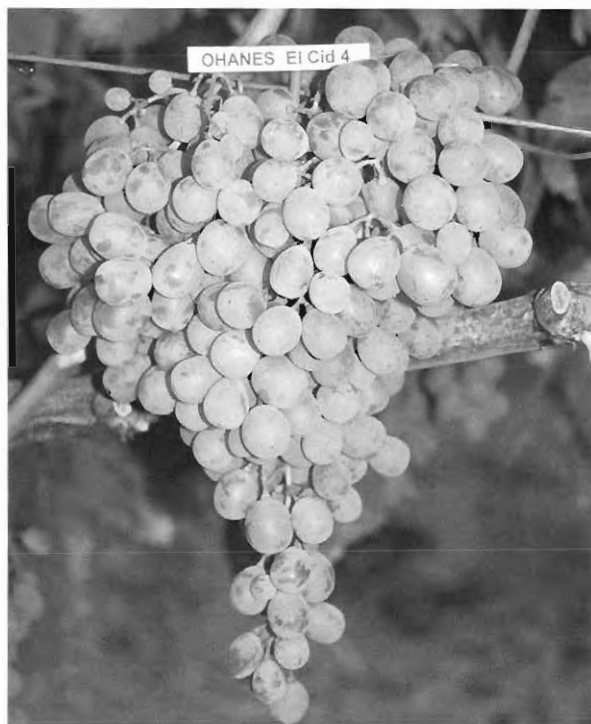
● Aptitud

Todos los autores señalan la gran dureza del hollejo de esta variedad y su resistencia a largos viajes como indica el Ingeniero D. Leopoldo Salas y Amat en "La invasión filoxérica en España" (1911), cuando dice: «Para producir uvas de exportación resistentes á los largos viajes que son necesarios para transportarlas, no sólo á los distintos mercados europeos, sino también á los del nuevo Continente, ninguna variedad sería capaz de resistir á tan excelentes condiciones como la denominada Casta de Ohanes ó uva de Loja, que por su piel dura y resistente se presta muy bien al negocio de exportación...»

Juan Marcilla Arrazola en su "Tratado práctico de Viticultura y Enología Españolas. Tomo I" (1968), también lo indica con otras cualidades de esta uva : «la mundialmente conocida Ohanes o Uva de embarque, de bellos y exquisitos frutos en racimos cortos y alados con uvas de forma particular, alargada, de color verdoso peculiar y de gusto gratisimo, poco azucarado. de madurez tardía y excepcionales condiciones de aguante para conservación y transporte, por lo que son objeto de activísimo comercio».

Debido a su gran resistencia al transporte y a su larga conservación llegó a ser la uva de mesa tardía más exportada de España. Actualmente, con las nuevas técnicas de transporte y conservación ha sido superada por otras de mayor vistosidad e interés organoléptico.

Los datos medios obtenidos en la colección de La Merced son 7,9 °Bé y 3,88 gr/L. de acidez total.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Ohanes.

Denominación del clon: El Cid 4.

Origen: Almería.

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

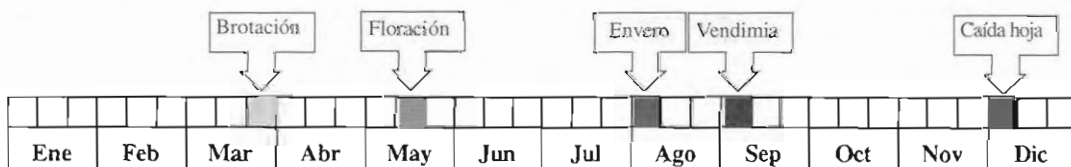
Estado sanitario: libre de las virosis entrenado corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 150 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 1,58 Kg/cepa. Sin polinización dirigida (engarpe)

Madera Poda: 1,27 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: similar a la variedad y superior al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad e igual al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 9,17

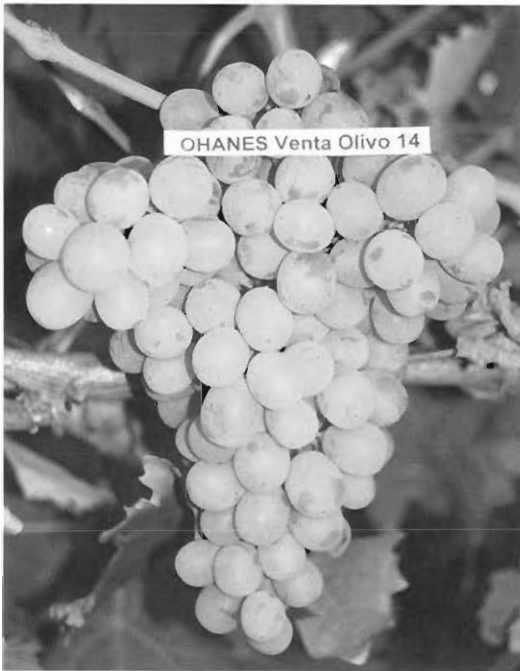
Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,64

pH: 3,62

VARIOS

El más productivo del grupo, aunque precisa polinización dirigida en su manejo.





IDENTIFICACIÓN

Variedad: Ohanes.

Denominación del clon: Venta Olivo 14.

Origen: Almería.

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

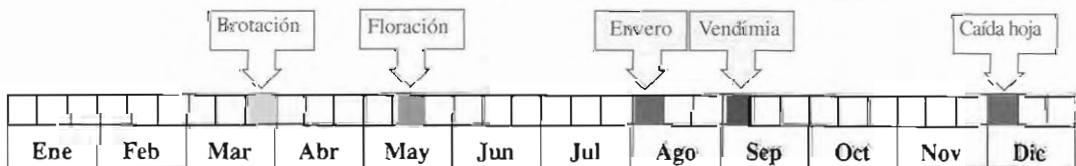
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 150 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 1,18 Kg/cepa. Sin polinización dirigida (engarpe).

Madera Poda: 1,27 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad e igual al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 9,39

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4.29

pH: 3,61

VARIOS

Requiere polinización dirigida en su manejo.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)

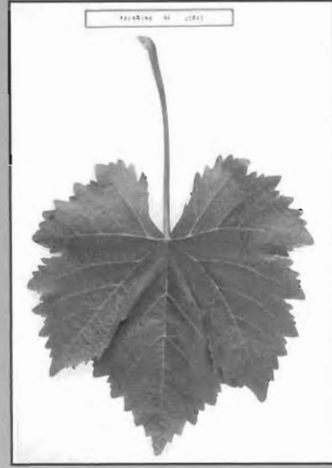


**PALOMINO
DE JEREZ**

PALOMINO DE JEREZ



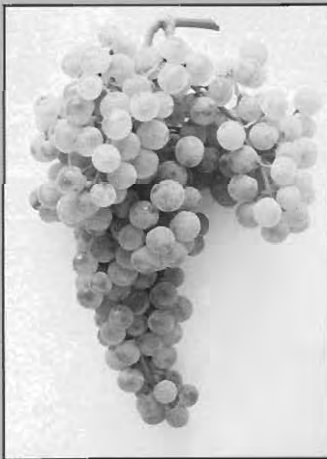
Sumidad y hojas jóvenes



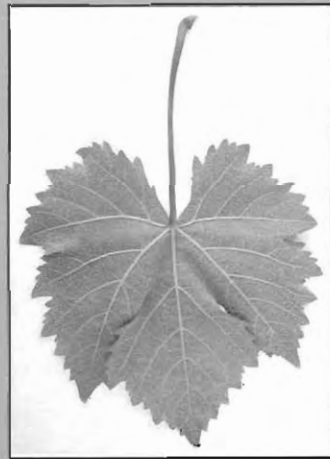
Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

Jerezano, Palomina, Palomino basto, Palomino chato.

●Antecedentes

Al igual que el Palomino fino, el Palomino de Jerez puede ser considerado en sus orígenes próximo al Listán común. Sobre sus antecedentes remitimos al lector al Palomino fino.

Según Fernández de Bobadilla (1956), el Palomino de Jerez, que considera variedad noble o clásica, debe incluirse en la Tribu I de la Sección Primera Listanes (Forenses), descrita por Roxas.

Sus diferencias con el Palomino fino se señalan en el capítulo correspondiente a ampelografía.

●Situación actual

Consta como variedad recomendada en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Todavía existen en la zona de Jerez pequeñas parcelas de este Palomino, con tendencia a desaparecer.

●Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula	1
Porte (006)	Semi-erguido	3
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde	1
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Media	5
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Media	5
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta	3
Hoja joven		
Color del haz (051)	Verde con zonas bronceadas	1/3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Media	5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Grande	7
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde oscuro	7
Pigmentación antocianica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Media	5
Pigmentación antocianica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Débil	3
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	9
Perfil (074)	Con bordes hacia el envés	4
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	4
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Poco abierta	3
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En U	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula	1
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Mucho más corto	1
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Larga/muy larga	7/9
Compacidad (204)	Suelta	3
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Media	5
Baya		
Longitud (221)	Corta	3
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Forma (223)	Ligeramente aplastada	2
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Delgado	3
Ombbligo (229)	Poco aparente	1
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Muy alto	9
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio	5
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Tardía	7
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Tardío	7
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto/muy alto	7/9
Crecimiento de los nietos (352)	Débil	3
Longitud de los entrenudos (353)	Mediana	5
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Alta	7
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallicola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Bajo	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Medio/elevado	5/7
Contenido en azúcar del mosto (505)	Elevado	7
Acidez total del mosto (506)	Muy baja	1

Carácter apelmétrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	159
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	132
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	134
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	98
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	98
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	65
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	63
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	34
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	29
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	11
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	13
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	16
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	15
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	14
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	15
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	12
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	13
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	12
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	14
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-14
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-6
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-6
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	-1,4
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	-3
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	59
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	60
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	56
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	57
Relación entre la longitud de los nervios N ³ /N ¹ del lado derecho (29)	0,6163
Relación entre la longitud de los nervios N ³ /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6163
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,4469
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,4477
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado derecho (33)	0,5714
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado izquierdo (34)	0,5816
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	1,0666
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	0,9333
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado derecho (37)	0,9230
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	0,8571

Por su interés, a continuación se transcriben los caracteres diferenciales más importantes encontrados en las dos variedades (Palomino de Jerez y Palomino fino) por Fernández de Bobadilla (1956) y detallados en su obra "Viníferas Jerezanas y de Andalucía Occidental":

- Porte: De la vegetación, sensación de más rastrero en el Palomino Fino.
- Sarmiento: Cuando jóvenes, con estrías vinosas muy extendidas y, por tanto, el entrenudo de coloración más rojiza en el Fino; agostados, de color pardo ceniza; el de Jerez, pardo rojizo. Entrenudo más pequeño o corto en el Fino. En la sección del sarmiento se aprecia médula menos desarrollada y contorno más aristado en el de Jerez.
- Yemas: Aplastadas y redondeadas, abarcando mucho el sarmiento, y con abundante protección de borra en el Palomino Fino; por el contrario, en el de Jerez las yemas son más estrechas y picudas.
- Cogollo: Verde más alimonado y más blanquecino, por mayor espesura de la borrosidad, en el Palomino Fino.
- Zarcillos: Más largos, más delgados y de color verde claro en el Fino.
- Hoja: Da sensación de más recortada y picada en el Fino, por ser sus senos más profundos, así como el haz de la hoja, de verde menos intenso, y el envés más algodónoso que en el Palomino de Jerez.
- Pecíolo: Del fino, más delgado y de coloración rojiza más extendida e intensa.
- Flor: Es el órgano por el que con mayor facilidad se distinguen. La del Palomino Fino es una flor normal, con estilo y estigma bien desarrollados; en cambio, el de Jerez carece de estilo, o sea estigma sentado, y éste muy pequeño. El grano, al empezar a engrosar, es en el Fino esférico, algo ovoide, y en el de Jerez, esférico achatado.
- Racimos: El Palomino Fino, antes y en el cernido, coloración verde más alimonada; son más largos y más anchos, con raquis y escobajo más ramificados y delgados. En el de Jerez dan sensación sus racimos de ser más cortos, más estrechos y de un mayor grosor sus elementos. En la madurez, el Palomino Fino tiene un racimo de más cantidad y más compacidad de uvas.
- Uva: La del Fino, casi esférica, con estigma persistente y pepitas con el ápice más corto. El Palomino de Jerez, uva achatada y sin estigma.
- Vegetación: Brotación, cernido y madurez más temprana en el Palomino Fino.

● Caracterización molecular

Microsatélites	pb
VVMD5	227 / 239
VVMD6	201 / 209
VVMD7	238 / 248
VVMD27	185 / 194
VrZAG62	189 / 196
VrZAG79	249 / ---

●Comportamiento agronómico

Fernández de Bobadilla (1956) comenta: «Por su relativamente pequeño estigma, si las condiciones de floración no son óptimas, tiende hacia el corrimiento, quedando sus racimos excesivamente claros. Su área de cultivo más extensa era en el término municipal de Jerez; de ahí su nombre; pero debido al defecto antes señalado, se va sustituyendo cada vez más en las nuevas plantaciones por el Palomino Fino. Por su vigor, le conviene la poda clásica jerezana, pero se adapta bien a la forma de vaso. Su injerto, tanto en yema como en espiga, sobre las Berlandieris puras o sus híbridos, prende fácilmente y es duradera». Respecto a su madurez dice: «Normal. Segunda semana de septiembre. Son delicadas al manipularse y dóciles al pisarlas».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	27 de Marzo
Floración	24 de Mayo
Envero	27 de Julio
Maduración	17 de Septiembre
Caída de la hoja	19 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	5,47
Kg. de madera de poda/cepa	0,98

Se corrobora lo dicho por Fernández de Bobadilla sobre la tendencia al corrimiento de este Palomino, y hay que destacar que la elevada producción (5,47 Kg/cepa) señalada, corresponde a cepas seleccionadas, también de alto vigor.

●Aptitud

Fernández de Bobadilla (1956) señala: «Sus mostos azucarados son, con el Palomino Fino, base de los vinos jerezanos. Su mosto es naturalmente de unos 12 grados Baumé, que aumenta con el soleado; son siempre mostos muy poco ácidos».

Antiguamente tuvo mayor importancia en Jerez y servía para elaborar vinos generosos en la zona. No conocemos trabajos sobre diferencias enológicas entre esta variedad y el Palomino Fino.

Los valores medios obtenidos en la colección de La Merced son 11,1 grados Baumé y 4,0 g/l de acidez total.

Su vino tiene aroma intenso a fruta madura. En boca es excesivamente ligero y plano, dando sensación de vacío.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino de Jerez.

Denominación del clon: La Merced 39 VP.

Origen: C.I.F.A. Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

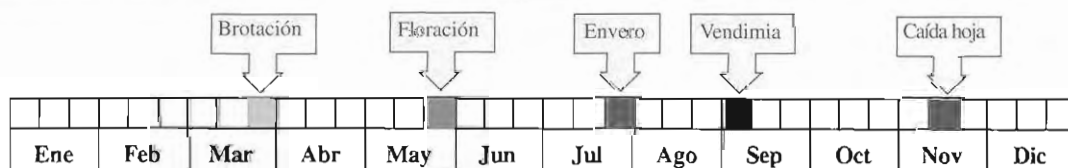
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Mayoría de racimos compactos aunque también los hay sueltos.

FENOLOGÍA



PALOMINO DE JEREZ

CLON LA MERCED 39 VP

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 9,93 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad e igual al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 12,00

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,47

pH: 3,57

VARIOS

La producción es la más alta del grupo, con un contenido en azúcares aceptable.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino de Jerez.

Denominación del clon: La Merced 41CD.

Origen: C.I.F.A. Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

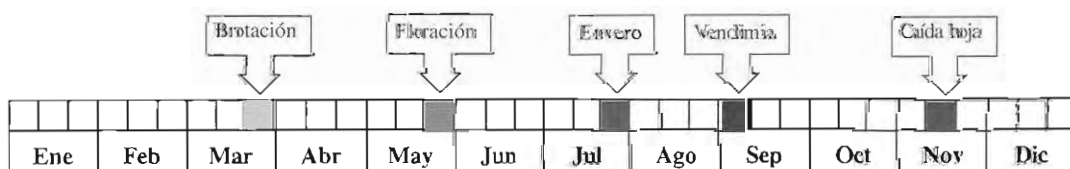
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



PALOMINO DE JEREZ

CLON LA MERCED 41 CD

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDON

Uva: 8,38 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad e igual al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

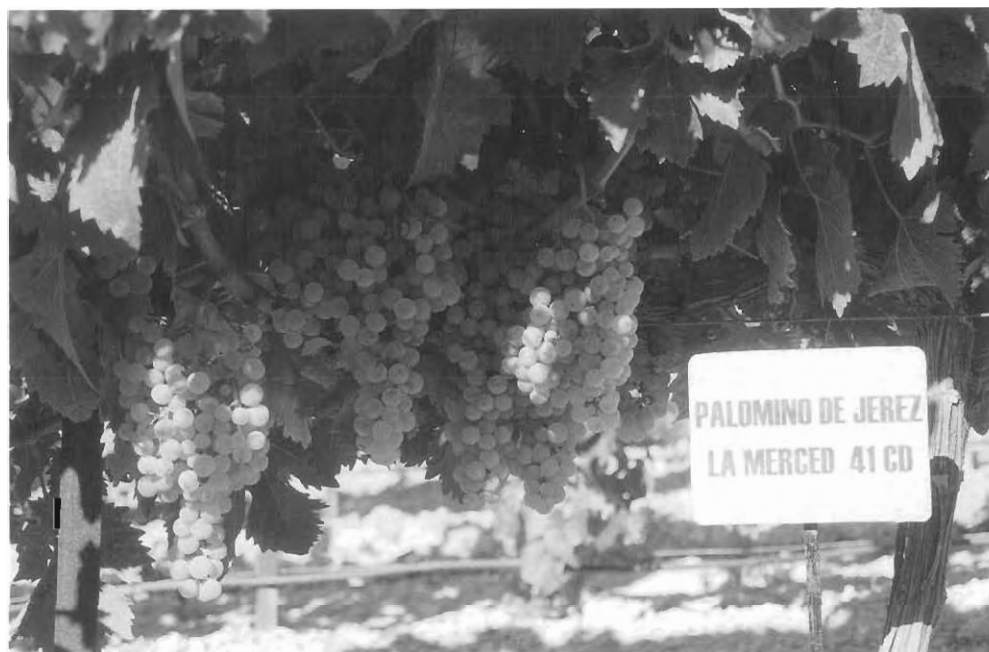
Grado Baumé: 11,73

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,55

pH: 3,60

VARIOS

Presenta buena producción y contenido en azúcares.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



**PALOMINO
FINO**

PALOMINO FINO



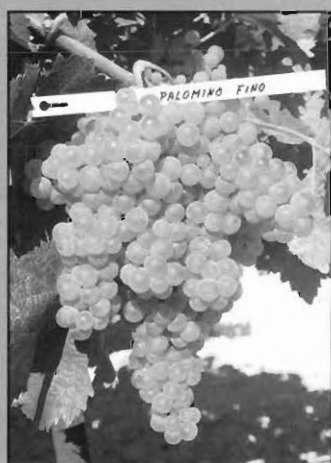
Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

Albán, Albar, Albillo de Lucena, Gencibel, Gencibel de Aragón, Gencibiera, Horgazuela, Jerez, Jerez fina, Listán, Listán común, Manzanilla de Sanlúcar, Palomina, Palomina blanca, Palomino, Palomino de Chipiona, Palomino del pinchito, Temprana, Temprana blanca, Xerez.

●Antecedentes

Diversos autores como Alonso de Herrera (1513), Roxas Clemente (1807), Boutelou (1807) o Viala y Vermorel (1910), describen como Palomino común, una variedad de uva negra cultivada en Andalucía Occidental. En la actualidad, existe la variedad conocida por Palomino negro que es probablemente a la que ellos se referían. Sin embargo, en Jerez se ha elaborado vino desde hace siglos con variedades de uvas blancas, y la que se conoce hoy como Palomino fino, es la que ellos denominaron Listán común.

Roxas Clemente (1807) llama a la Tribu I de la Sección Primera, Listanes (Forenses); dentro de ésta describe las variedades: Listan común (Uberrima), Listan morado (Hyacinthina), Listan ladrenado (Antiliana) y tres variedades más con nombres no relacionados con Listán. Sobre el Listan común señala: «Tantos años hace que apenas se planta otra alguna variedad en Sanlúcar, que compone actualmente diez y nueve vigésimas partes de su viñedo. Ella forma la base de sus excelentes vinos corrientes en el comercio, y entra en varias porciones en los exquisitos Paxaretes, Ximenez, Moscateles, Tintillas, etc. Es también la única de la que hacen pasas de lexía en el mismo pueblo y casi la única que comen. Se extiende mucho su cultivo en Xerez y en El Puerto de Santa María, ocupando ya la mitad de las viñas. En Rota hay de ellas viñas enteras».

Esteban Boutelou (1807), cuando escribe sobre las variedades que prefieren en Sanlúcar, dice: «Cultivaban los sanluqueños, hace escasamente un siglo, las mismas variedades tardías de la vid que cultivan aún los de Jerez, compitiendo en calidad sus vinos con los de esta última ciudad. Prefieren en el día la uva Listán, que es más temprana y más castiza o esquilmeña». En comentarios a esta obra, Fernández de Bobadilla (1956), que considera esta variedad noble o clásica, señala que Listán es sinónimo de Palomino fino.

Parada y Barreto (1868) dice: «El Palomino es la especie más generalizada en las tierras albarizas de Jerez, que es en las que mejor prevalece y da mostos finos...».

Según la obra «La invasión filoxérica en España» (1911), esta variedad se cultivaba en las provincias de Cádiz y Huelva antes y después de dicha plaga.

González Gordon (1935), señala que : «En la Colección Chaptal del Jardín de Luxemburgo, en París, en 1866, había una vid numerada 1054, llamada «Cheres», que ellos creen fuera la variedad Palomino, que debido a la riqueza en glucosa de su uva, es sin duda, la que mejor se adapta a nuestro clima y suelo y la que produce los excelentes vinos generosos de esta comarca que tanto renombre han adquirido en el mundo».

Constantinescu (1959-67), la clasifica en la Proles occidentalis de Negrul.

Para Pemartín (1965), «El nombre de Palomino tiene origen en el del caballero Fernán Yáñez Palomino, de la hueste de Alfonso X».

De las citas señaladas cabe deducir la extrema antigüedad de esta variedad en Andalucía de donde puede considerarse autóctona.

● Situación actual

Está concentrada especialmente en los términos municipales de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

Es recomendada en la Comunidad Autónoma de Andalucía y autorizada en las de Castilla-León, Cantabria y Galicia.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula	1
Porte (006)	Semi-erguido	3
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas/rojo	2/3
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde con rayas rojas	2
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Media	5
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Media	5
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Media	5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Amarillo con zonas bronceadas	4
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Grande	7
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde oscuro	7
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Media	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Débil	3
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	3
Perfil (074)	Con bordes hacia el envés	4
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Poco abierta	4
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula	1
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	2
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º ó 4º nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Larga	7
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Media	5
Baya		
Longitud (221)	Corta	3
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	3
Forma (223)	Ligeramente aplastada/esférica	2/3
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Delgado	3
Omblico (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Muy alto	9
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio/difícil	5/7

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Bajo	3
Estrias transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Precoz	3
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto	7
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Longitud de los entrenudos (353)	Corta	3
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Alta	7
Resistencia a la sequía (403)	Alta	7
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a <i>Plasmopara viticola</i> (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a <i>Plasmopara</i> (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a <i>Plasmopara</i> (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la <i>Filoxera vitifoliae</i> (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la <i>Filoxera</i> (gallicola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la <i>Filoxera</i> (radicicola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Medio	5
Contenido en azúcar del mosto (505)	Medio	5
Acidez total del mosto (506)	Muy baja	1

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	135
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	121
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	119
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	91
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	92
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	62
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	56
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	28
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	27
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	12
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	11

Carácter ampelométrico	mm.
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	14
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	16
Largo del diente del lado izquierdo (LN ³) (14)	15
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ³) (15)	17
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	10
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	13
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	10
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	14
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-11
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-5
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-5
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	2
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	6
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	60
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	60
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	55
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	56
Relación entre la longitud de los nervios N ³ /N ¹ del lado derecho (29)	0,6740
Relación entre la longitud de los nervios N ³ /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6814
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,4958
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,5042
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado derecho (33)	0,6043
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado izquierdo (34)	0,6086
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	0,8750
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	0,8823
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado derecho (37)	0,7692
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	0,7142

● Caracterización molecular

Microsatélites	pb
VVMD5	227 / 239
VVMD6	201 / 209
VVMD7	238 / 248
VVMD27	185 / 194
VrZAG62	189 / 196
VrZAG79	249 / ---

● Comportamiento agronómico

Se adapta muy bien a los terrenos calizos, como son las albarizas de Jerez, siendo en estos pagos donde se obtienen los mostos de mayor calidad.

Roxas Clemente (1807), haciendo una referencia que pueda hacer pensar en lo que hoy día se conoce como virus del entrenudo corto, dice: «El Listán común es una de las variedades más expuestas a volverse carrasqueña; pero este accidente no la degrada tanto como a las otras en el aprecio del cultivador, porque no le quita que siga todavía por muchos años dando fruto abundante y exquisito».

Soto Molina (1948) indica: «Las variedades de uva consideradas como de mejor y mayor rendimiento son las nombradas Palomino, Mantuo de Pila, Castellano y Albillo, juntas con las de Pedro Ximénez y la Moscatel»

Fernández de Bobadilla (1956) señala: «La grave facilidad al corrimiento en ciertos años del Palomino de Jerez no le sucede a este Palomino fino, por lo que sus cosechas son más seguras

y de una media superior, siendo ésta la principal explicación a su cada día más difundida área de cultivo. Se adapta perfectamente a las podas clásicas jerezanas y a la redonda en pulgares. Injertada sobre patrones de Berlandieris y sus híbridos, prende con facilidad y da cepas de larga duración.

En el término municipal de Chipiona se conservan aún, de antes de la invasión filoxérica, algunas parcelas de viñas, en terrenos arenosos próximos al mar, y como de estas viñas debieron partir la madera para injertar las repuestas sobre portainjertos americanos, de ahí el nombre con que aún se le conoce de Palomino de Chipiona». Respecto a su madurez comenta: «Normal. Segunda decena septiembre. Se estropean fácilmente al manipularlas, siendo dóciles de pisar».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	24 de Marzo
Floración	24 de Mayo
Envero	19 de Julio
Maduración	13 de Septiembre
Caída de la hoja	22 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	3,51
Kg. de madera de poda/cepa	0,41

●Aptitud

Es la variedad básica para la elaboración de los vinos de Jerez.

Según Soto Molina (1948), «El mejor y más exquisito vino de Jerez, procede de esa uva llamada Palomino, sumamente rica en glucosa, y por lo tanto el mosto que de ella se obtiene, contiene una cantidad de principios azucarados para fermentar, quedando por término medio de 14 a 15 grados alcohólicos después de la fermentación. Claro está que esto es variable, porque hay años que suele aumentar y otros en que suele disminuir la cantidad de azúcar que tiene la uva que varía por las condiciones climatológicas, pero al variar, sólo hace bajar de medio a un gramo como máximo».

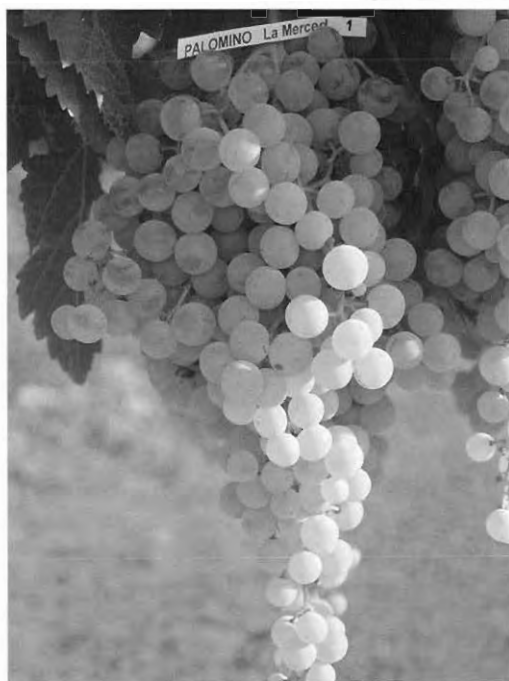
Fernández de Bobadilla (1956) señala: «Da mostos azucarados, de unos 12 grados Baumé sin solear, y son la base de los afamados vinos jerezanos; su acidez es débil»

Según J. Casas (1982) «La elaboración del vino de Jerez con uvas de la variedad Palomino únicamente, sin adición alguna de uvas de Pedro Ximénez, ofrece hoy ventajas de calidad, finura, elegancia, y estabilidad del producto, así como económicas y de organización técnica a la hora de los trabajos prácticos en viña y bodega»

En Sanlúcar de Barrameda, siguiendo en líneas generales el mismo sistema de elaboración que el de los finos de Jerez, se obtiene la manzanilla de Sanlúcar, similar a aquellos, pero con particularidades determinadas por las condiciones ecológicas de la zona.

Los valores medios de grado Baumé y acidez total expresada en g/l de ácido tartárico, obtenidos en el Rancho de La Merced, son 10,98 y 3,74, respectivamente.

Vinificada adecuadamente para elaborar vinos blancos varietales, está proporcionando buenos resultados. Son vinos armoniosos, finos y ligeros. También es interesante su mezcla con otras variedades complementarias.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: viña Almocadén 3/6-23 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

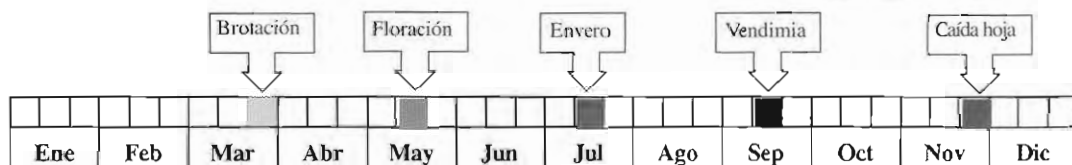
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 1.059 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 1

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 6,29Kg/cepa.

Madera poda: 0,83 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,20

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,10

pH: 3,67

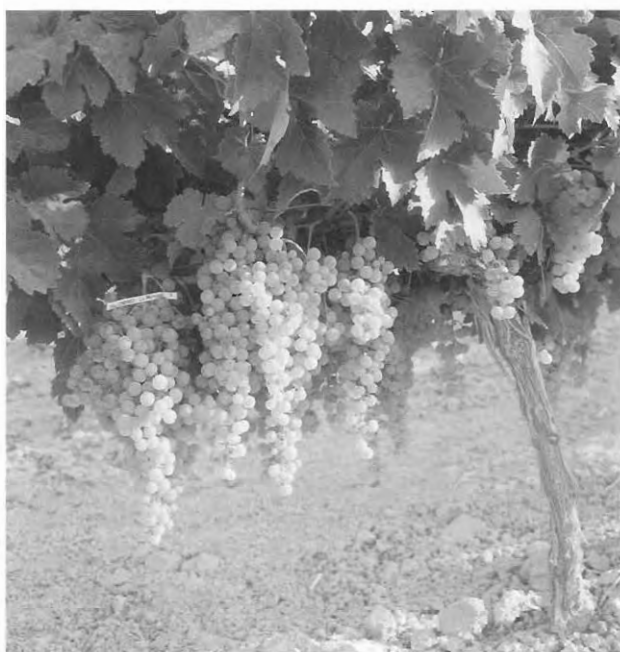
CATA

Ha sido valorada muy positivamente su aptitud para la crianza.

VARIOS

Presenta buena producción y es de los menos vigorosos del grupo.

Su acidez total es de las más alta.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 2.

Origen: viña La Estrella 29-3 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

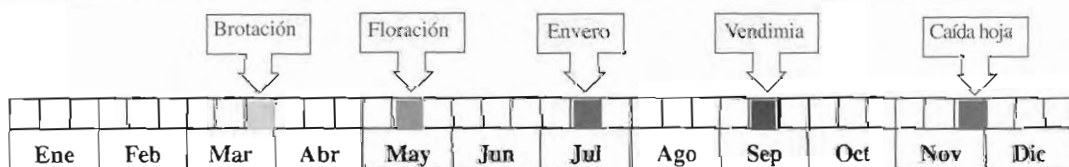
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 975 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos sueltos.

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 2

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 5,11Kg/cepa.

Madera poda: 0,85 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Acidez total: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,80

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,02

pH: 3,93

CATA

Ha sido valorada favorablemente su aptitud para la crianza. Dependiendo de los años, se encuentra entre los muy buenos o simplemente bueno.

VARIOS

Es el menos productivo de los clones, y el racimo tiene tendencia a uvas pequeñas, aunque da producción suficiente. Destaca del resto de clones por su alto contenido en azúcares, escasa acidez total y alto pH.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 3.

Origen: viña La Pintá 11-36 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

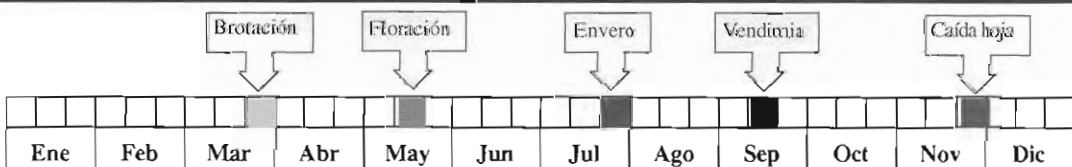
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 1.294 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 3

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 6,45 Kg/cepa.

Madera poda: 0,86 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y similar promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,28

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,94

pH: 3,67

CATA

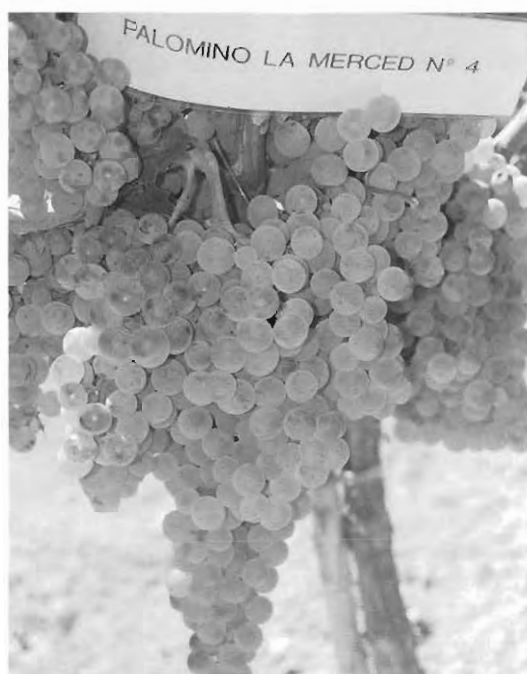
Ha sido considerado apto para la crianza, aunque por debajo de los demás.

VARIOS

Destaca como uno de los clones más productivos.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 4.

Origen: viña La Pintá 3-8 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

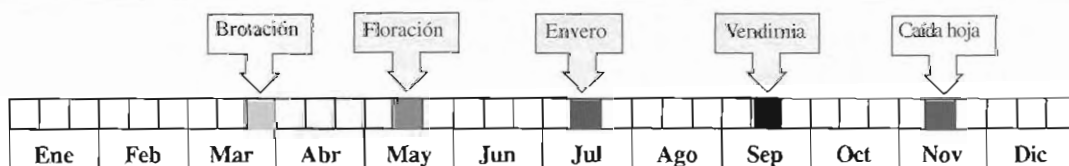
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 1.165 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 4

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 6,17 Kg/cepa.

Madera poda: 0,87 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,32

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,12

pH: 3,66

CATA

Su valoración ha sido positiva, con buena aptitud para la crianza.

VARIOS

En producción ocupa una posición intermedia en el grupo y tiene buen vigor.
La acidez total es de las más altas.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 5.

Origen: viña El Telégrafo 11-52 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

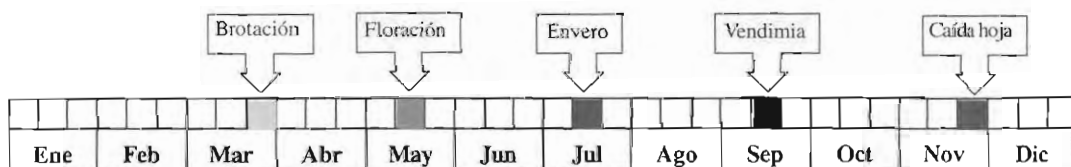
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 1.142 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 5

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 5,93 Kg/cepa.

Madera poda: 0,84 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: ligeramente superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y ligeramente superior promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,15

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,04

pH: 3,73

CATA

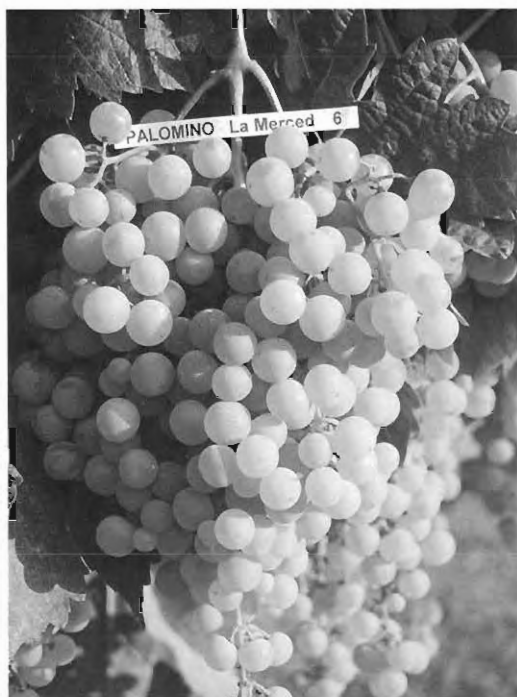
La aptitud para la crianza de este clon ha sido bien considerada en el conjunto de los años en estudio.

VARIOS

Presenta buena producción y vigor.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 6.

Origen: viña Almocadén 20/25-29 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

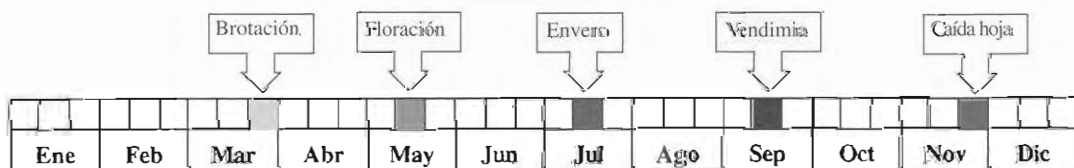
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 1.453 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 6

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 5,74 Kg/cepa.

Madera poda: 0,78 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: ligeramente superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: ligeramente superior a la variedad y similar promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,14

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,48

pH: 3,77

CATA

El vino presenta color amarillo paja, no muy aromático y equilibrado en nariz y en boca. Se considera apto tanto para vino joven, como la crianza de los vinos de Jerez.

VARIOS

Es uno de los menos productivos y vigorosos del grupo, aunque con valores aceptables. Tiene baja acidez y pH alto.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 8.

Origen: viña Esteve 20-25 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

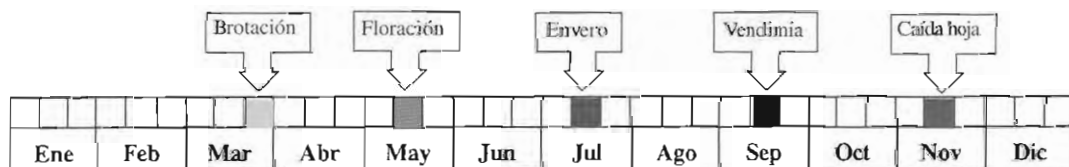
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 146 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 6,09 Kg/cepa.

Madera poda: 0,91 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

Acidez total: ligeramente superior a la variedad y similar promedio de los clones.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 11,40

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,91

pH: 3,60

CATA

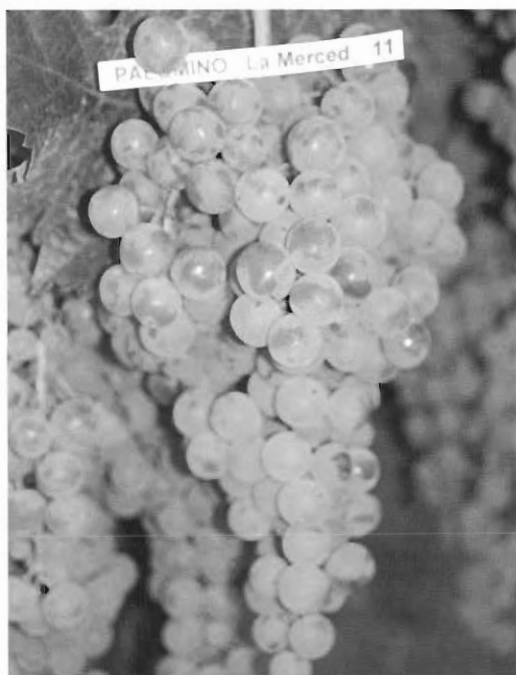
Ha sido valorada positivamente su aptitud para la crianza.

VARIOS

Es uno de los clones que presenta mayor contenido en azúcares y el de menor pH.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 11.

Origen: viña Las Catorce 19-10 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

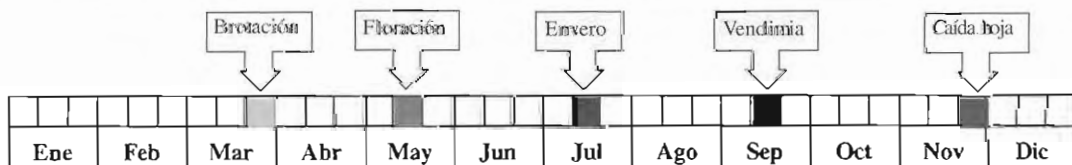
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 147 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 11

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 6,50 Kg/cepa.

Madera poda: 1,06 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y similar al promedio de los clones

Acidez total: similar a la variedad y ligeramente inferior al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,22

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,79

pH: 3,71

CATA

No se ha vinificado todavía.

VARIOS

Es uno de los clones más productivos y vigorosos del grupo. De los de menor acidez total.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 13.

Origen: viña Las Catorce 19-10T (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

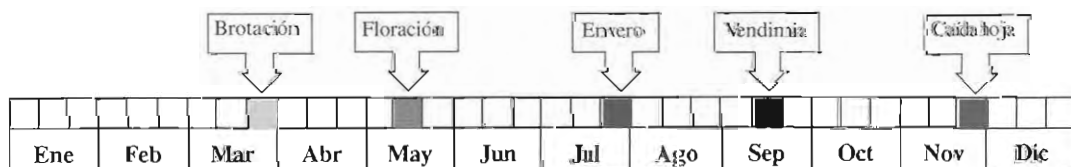
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 148 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 13

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 7,03 Kg/cepa.

Madera poda: 1,21 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: similar a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Acidez total: ligeramente superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,04

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,92

pH: 3,65

CATA

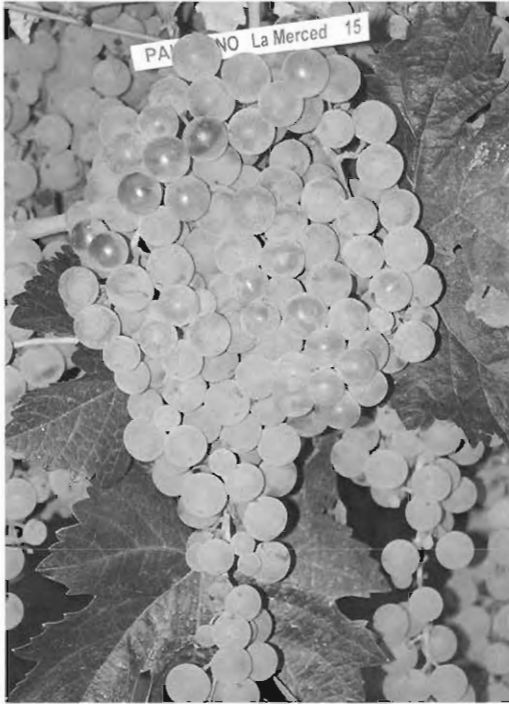
No se ha vinificado todavía.

VARIOS

El más productivo y vigoroso del grupo. Presenta uno de los valores más bajo de contenido en azúcares.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino fino.

Denominación del clon: La Merced 15.

Origen: viña La Loba 4-3 T (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

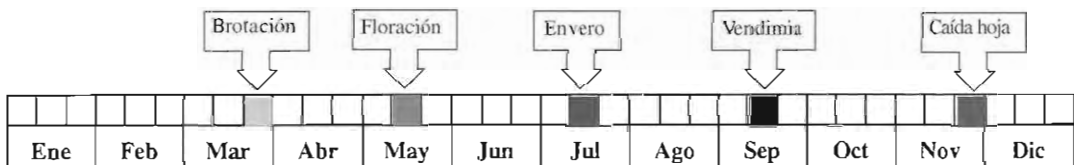
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 149 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



PALOMINO FINO

CLON LA MERCED 15

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 6,23 Kg/cepa.

Madera poda: 1,13 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: similar a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,00

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,30

pH: 3,65

CATA

No se ha vinificado todavía.

VARIOS

Presenta buena producción y es de los más vigorosos. Clon con el más bajo contenido en azúcares y la mayor acidez total.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



**PALOMINO
NEGRO**

PALOMINO NEGRO



Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

● Sinonimias

Palomino común, Palomino en Sanlúcar, Palomino negro.

● Antecedentes

Alonso de Herrera (1513). Describe la Palomina como variedad de uva negra, que posiblemente se corresponde con la actual Palomino negro.

Roxas Clemente (1807) llama a la Tribu II de la Sección Primera, Palominos (Fissiles); dentro de ésta, describe dos palominos de uvas negras: el Palomino común (Fissilis) y el Palomino bravío (Venatorum) de los que comenta:

«Palomino común (Fissilis). Palomino en Sanlúcar. Palomino negro en Xerex, Trebugena, Rota, Chipiona, Arcos, Espera, Paxarete y Moguer. Centella en Rota.

Uvas poco traslucientes. Difiere del Listan comun por los caracteres que la separan de su tribu.....»

«Pesó su mosto en Sanlúcar en 19 de Septiembre diez grados y 1/4.

Se cultiva en los pueblos arriba citados, y algo degenerada al parecer en la viña del Real Jardín botánico de Madrid sin nombre ninguno».

«Palomino bravío (Venatorum). Palomino bravío en Sanlúcar. Uvas muy traslucientes..... »

«Observación. Los caracteres que distinguen á esta variedad de la anterior son todos de aquellos que según mi opinión puede hacer desaparecer el cultivo al cabo de mucho tiempo.

He visto muchos parrones de este vidueño cubriendo los arrayanes del rincón del Lentiscar en la Algaida».

Parada y Barreto (1868), dice: «llamado también Centella: es análogo al anterior (se refiere al Palomino), diferenciándose por sus uvas de color negro».

José de Hidalgo Tablada (1870), siguiendo la obra de Rojas Clemente, incluye como única variedad el Palomino comun dentro de la Tribu II (Palominos), del cual cuenta: «Se conoce en Jerez con el nombre de Palomino negro, y también en los pueblos de la provincia de Cádiz y en la de Huelva. En Rota se llama Centella, en la Rioja Graciano».

En el "Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional" (1877), señala la existencia de Palomino negro en Barcelona. Nos queda la duda de que el Palomino que aparece en Cáceres y Huelva sea negro pues no se indica.

Eduardo Abela y Sainz de Andino (1885), en su obra "El Libro del Viticultor" encuadra la variedad Fissilis (Palomino negro) dentro de la 3ª Especie – *Vitis Orientalis* de la cual dice: «Aunque se le llame Palomino en Sanlúcar, no se le puede considerar Palomino común, según le llamó Clemente; porque es mucho menos frecuente que el Palomino blanco y hasta raro en las viñas de Jerez. Se le conoce por Palomino negro y es poco notable en Arcos, Chipiona, Espera, Jerez, Moguer, Pajarete, Rota, Sanlúcar y Trebugena. Le dicen Centella en Rota. Creen algunos que debe corresponder á esta variedad la Tinta castellana». En otro párrafo comenta: «Es probable que sea este mismo vidueño el renombrado Palomino nero del Vesubio y de la Toscana». Al igual que Roxas, Abela incluye en su obra la variedad Venatorum (Palomino bravío), denominado Palomino bravío en Sanlúcar.

En el Avance Estadístico sobre Cultivo y Producción de la vid en España (1889), esta variedad no se cita.

La invasión filoxérica en España (1911), no cita a la variedad Palomino negro como cultivada en esa época.

En el Congreso Nacional de Viticultura “Estados expresivos de las viníferas locales de España” (1915), tampoco nombra al Palomino negro como cultivada por esa fecha.

Fernández de Bobadilla (1956), en su libro “Viníferas Jerezanas y de Andalucía Occidental”, señala que la Comisión encargada de la edición de la obra de Roxas Clemente “Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía” (1879), confunde la variedad Palomino Común, «una variedad de uva negra o tinta, de la que hoy existen todavía algunas cepas aisladas», con el Palomino jerezano clásico (Listán de Roxas o Palomina en Jerez). Posiblemente se trató de una confusión de nomenclatura.

● Situación actual

No consta como variedad autorizada o recomendada.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abieta	7
Distribución de la pigmentación antocianica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antocianica de la extremidad (003)	Media/fuerte	5/7
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Semi-erguido/erguido	3/1
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde con rayas rojas	2
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Media	5
Pigmentación antocianica de las yemas (015)	Media	5
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinúa (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Media	5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Verde/zonas bronceadas	1/3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Medio	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco/siete	3/4

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Color del haz (069)	Verde oscuro	7
Pigmentación antocianica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula	1
Pigmentación antocianica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	9
Perfil (074)	Alabeado	5
Hinchazón del haz (075)	Medio/fuerte	5/7
Forma de los dientes (076)	Mezcla de lados rectilíneos y lados convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Larga	7
Forma del seno peciolar (079)	Con lóbulos superpuestos	5
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	3
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En U	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Baja/media	3/5
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o mu baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausente	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º o 4º nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1, 1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Forma (208)	Cónica	2
Presencia de alas (209)	Una a tres alas	2
Baya		
Longitud (221)	Pequeña/media	3/5
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	3
Forma (223)	Esférica	3
Color de la epidermis (225)	Azul-negra	6
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Grosor de la piel (228)	Mediano	5
Ombiligo (229)	Aparente	2
Coloración de la pulpa (230)	No coloreada	1
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Alto	7
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	2
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio	5
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Bajo	3
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media/precoz	5/3
Comienzo del agostamiento (305)	Media	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Rojiza	2
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Medio	5
Crecimiento de los nietos (352)	Débil	3
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Baja	3
Resistencia a los cloruros (sal) (402)	Baja	3
Resistencia a la sequía (403)	Media	5
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Bajo	3
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Bajo	3
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Muy bajo	1
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Muy bajo/bajo	1/3
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Bajo/medio	3/5
Tolerancia a la Filoxera vitifoliae (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Medio	5
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Bajo	3
Peso de una baya (503)	Muy bajo/bajo	1/3
Peso de uva/ha. (504)	Medio/elevado	5/7
Contenido en azúcar del mosto (505)	Muy bajo/bajo	1/3
Acidez total del mosto (506)	Baja	3
Peso de uva por cepa (507)	Bajo	3

● Caracterización molecular

Microsatélites	pb
VVMD5	234 / ---
VVMD6	192 / 209
VVMD7	236 / 251
VVMD27	183 / ---
VrZAG62	178 / 198
VrZAG79	239 / 247

● Comportamiento agronómico

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	5 de Marzo
Floración	8 de Mayo
Envero	2 de Julio
Maduración	18 de Agosto
Caída de la hoja	20 de Octubre
Kg. de uva/cepa	1,94
Kg. de madera de poda/cepa	0,762

● Aptitud

José de Hidalgo Tablada (1870), «Su fruto es poco dulce; pero en la región septentrional entra en gran cantidad en la composición del vino tinto».

Los valores medios obtenidos en la colección de La Merced son 12,25 grados Baumé y 5,55 g/l de acidez total.

Da vinos de color púrpura muy intenso. El aroma es ligeramente afrutado. En boca no resultan muy ardientes y sí algo astringentes.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino negro.

Denominación del clon: La Merced 8 CD.

Origen: Trebujena (Cádiz).

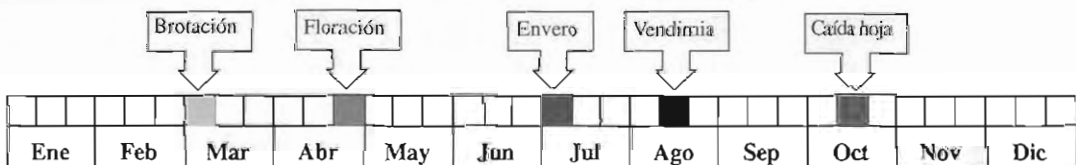
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos compactos y algunos sueltos.

FENOLOGÍA



PALOMINO NEGRO

CLON LA MERCED 8 CD

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDÓN

Uva: 4,31 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,73

Acidez total (g/l ác. tartárico): 7,09

pH: 3,66

VARIOS

Presenta buena producción y contenido en azúcares. El valor de la acidez total es el más alto del grupo.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino negro.

Denominación del clon: La Merced 34 CD.

Origen: Trebujena (Cádiz).

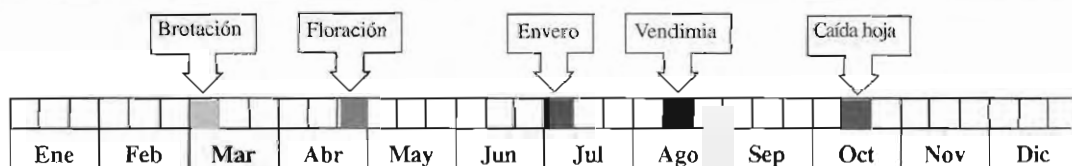
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos compactos y algunos sueltos.

FENOLOGÍA



PALOMINO NEGRO

CLON LA MERCED 34 CD

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDÓN

Uva: 4,49 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,33

Acidez total (g/l ác. tartárico): 6,57

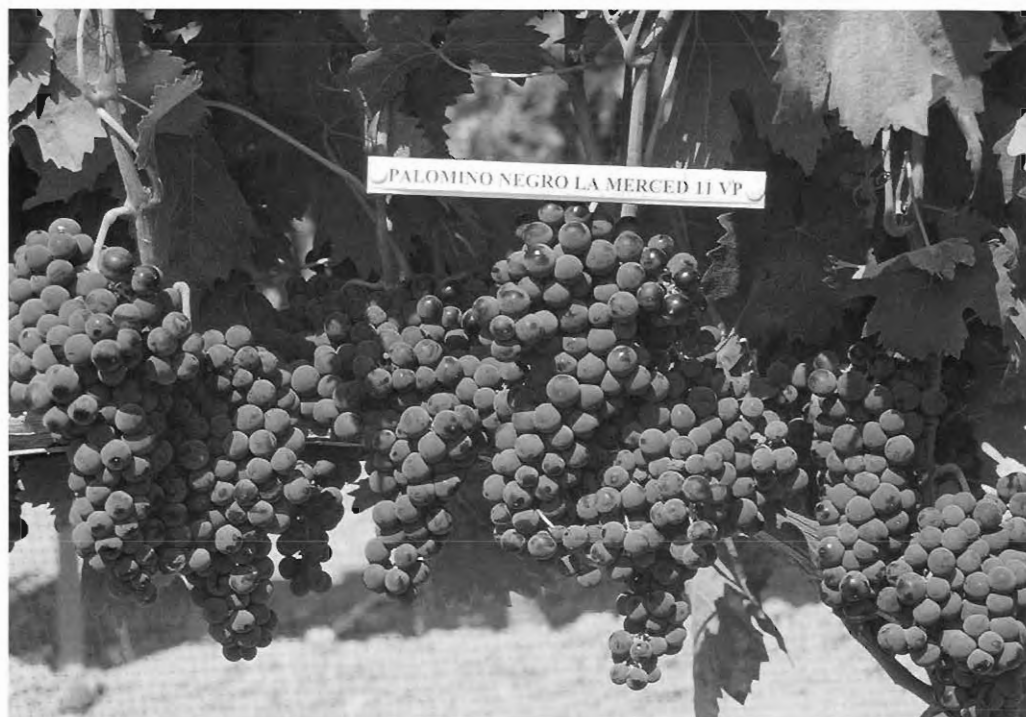
pH: 3,64

VARIOS

Presenta buena producción y contenido en azúcares.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Palomino negro.

Denominación del clon: La Merced 11 VP.

Origen: Trebujena (Cádiz).

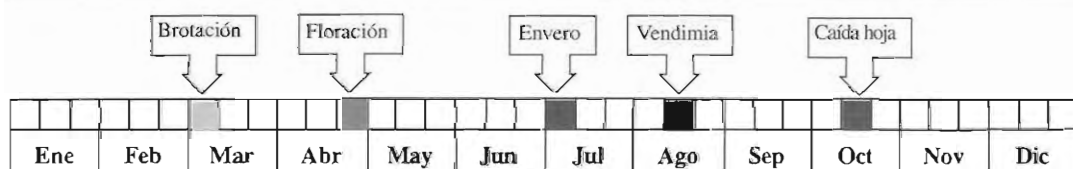
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos compactos.

FENOLOGÍA



PALOMINO NEGRO

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 4,33 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y superior al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

CLON LA MERCED 11 VP

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,88

Acidez total (g/l ác. tartárico): 6,10

pH: 3,70

VARIOS

Presenta buena producción y contenido en azúcares. La acidez total del mosto es la más baja del grupo.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



PEDRO XIMÉNEZ

PEDRO XIMÉNEZ



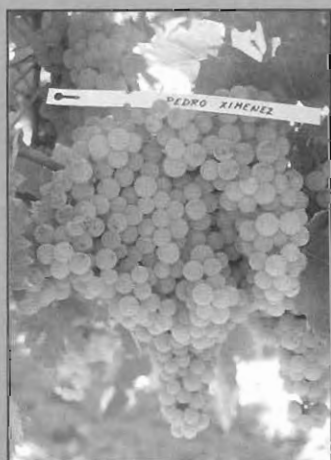
Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

reconstitución de los viñedos en las mismas provincias, aunque descendió su proporción en algunas de ellas.

Fernández de Bobadilla (1956) la incluye entre las nobles o clásicas.

Constantinescu (1959-67) indica la posibilidad de que la Pedro Ximénez provenga de Canarias o Madeira, resaltando que ya era conocida en el siglo VII. La clasifica en la Proles orientalis, subproles caspica, de Negrul.

● Situación actual

Esta variedad es recomendada en las comunidades autónomas de Andalucía, Valencia, Murcia, Castilla-La Mancha y Extremadura. Está autorizada en las comunidades autónomas de Cataluña y Canarias.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ausente	1
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Nula o muy débil	1
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Semi-erguido	3
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde	1
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde con rayas rojas	2
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Nula o muy baja	1
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Débil	3
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua	1
Zarcillos: longitud (017)	Media	5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Amarillo	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde claro	3
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula o muy débil	1
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Media	5
Abultamientos del limbo (072)	Ausentes	1
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	3
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Nulo o muy débil	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Poco abierta	4
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En U	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Baja	3
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Mucho más corta	1
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	2
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1, 1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Suelta	3
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Media	5
Baya		
Longitud (221)	Media	5
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Elíptica corta	4
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Mediano	5
Ombigo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Alto	7
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio	5
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrias transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Tardío	7
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Medio	5
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Longitud de los entrenudos (353)	Corta	3
Diámetro de los entrenudos (354)	Mediano	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Baja	3
Resistencia a la sequía (403)	Media	5
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Bajo	3
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Bajo	3
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Muy bajo o bajo	1/3
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallicola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Bajo	3
Contenido en azúcar del mosto (505)	Elevado	7
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	119
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	104
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	100
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	76
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	76
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	49
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	48
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	23
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	25
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	8
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	8
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	12
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	12
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	11
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	11
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	10
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	12
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	10

Carácter ampelométrico	mm.
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	12
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	3
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-5
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-5
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	-0,80
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	-0,10
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	43
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	43
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	43
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	43
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado derecho (29)	0,6386
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6386
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,4136
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,4300
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (33)	0,5657
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (34)	0,5657
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	1,0000
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	1,0000
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado derecho (37)	0,8333
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	0,8333

● Comportamiento agronómico

García de la Leña (1792) señala: «Este vidueño, que por su bondad, excelencia y seguridad de su vino se ha alzado con el nombre de Malagueño, por no criarse semejante en otra parte, produce con abundancia y generosidad en todos los partidos: en el temprano, es el mejor en solanas, porque siendo el pellejo de sus uvas tan dócil, no pudren tanto, sazonan bien, y granan mejor. Lo mismo sucede en lo entre tardío o de enmedio, por lo que las viñas de éste se deben plantar en las solanas. En los tardíos son mejores los vidueños puestos al Norte.

Mas con esta prevención, hija de la experiencia: en lo temprano necesita, que al tiempo de plantar los sarmientos, les dexas una yema menos, porque mientras mas baxos, son de más llevar y duraderos, porque son vides, que siempre que el Sol calienta sus mástiles, suele alechigarse el fruto en tierras tempranas. En lo tardío y vicioso requiere una yema mas. Lo mismo en hoyas, y en venas pujantes. Si es en pechos pendientes, conviene armar baxo, en caso de duda, mas vale levantar que no apaar».

Roxas Clemente (1807), comenta: «La uva de esta variedad se pudre mas que ninguna otra, lo que proviene principalmente de lo mucho que la pican las abispas y abejas, atraídas por su extraordinaria dulzura, y de que se abre con las lluvias».

Según Fernández de Bobadilla (1956) «Tiene tendencia el racimo a gran cantidad de uvas menudas, carácter éste que no es accidental, como generalmente se cree, sino constante y transmisible por el injerto, por defecto de conformación ovárica o más bien cromosómico, lo que en esta región llaman cepa «machía». También es intensamente atacada por la gangrena o mal negro, que se transmite a su vez por injerto, y que ciertos años causa fuertes daños. Es muy sensible también al mildiu. Todas estas causas han hecho que su área de cultivo, que era extensa en el término de Jerez, haya disminuido muy rápidamente. Se adapta mal a la poda clásica jerezana, envejeciendo las cepas muy rápidamente; en cambio, va bien con la poda redonda en pulgares. Su mejor portainjerto es el Chasselas x Berlandieri 41 B».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	20 de Marzo
Floración	21 de Mayo
Envero	23 de Julio
Maduración	3 de Septiembre
Caída de la hoja	17 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	3,31
Kg. de madera de poda/cepa	0,66

El seguimiento agronómico de esta variedad en nuestra colección confirma la mayoría de los puntos señalados por Fernández de Bobadilla referente a su cultivo. Efectivamente, presenta racimos poco uniformes, con bayas pequeñas y grandes. Es sensible al mildiu, así como a la afección que dicho autor denomina gangrena o mal negro. A estos inconvenientes hay que añadir que se observan en la variedad casos frecuentes de yesca, eutipiosis y termitas.

●Aptitud

Roxas Clemente (1807) manifiesta : «Su mosto se reputa con razón el mejor para vinos secos y dulces. De él se hace en Málaga el preciosísimo vino tierno que se exporta para suavizar los del Rhin, Francia y otros parages. También se mezcla con el de otros vidueños en varias proporciones para los ximenez, paxarettes, moscateles y otros exquisitos vinos de Xerez, Sanlucar y Paxarete».

Parada y Barreto (1868) habla del mosto: «...es el de mayor peso, sirviendo igual para el vino seco que para el vino no dulce de su nombre».

Viala y Vermorel (1901-10) señalan que para una planta tan precoz en Andalucía, su vendimia era relativamente tardía. Se esperaba a que tuvieran las uvas la maduración completa para cosecharlas; una parte se pasificaban en las cepas y el resto se soleaba para aumentar su contenido en azúcares.

Estos autores también comentan que el vino de Pedro Ximénez es negro diáfano, de un bonito granate, espeso, dulce al paladar, y su bouquet característico recuerda a las preciosas pasas de Málaga.

Fernández de Bobadilla (1956) dice: «Naturalmente da mostos de 13 a 14° Baumé, que entran a formar parte de los vinos jerezanos, mejorando apreciablemente su calidad. Una vez hechas pasas sus uvas, se obtienen mostos de 30-32° Baumé, que, semifermentados, dan los vinos dulces naturales llamados Pedro Ximénez, muy azucarados, conservando su gusto de fruta y aroma particular».

Aristoy indica: «Produce un mosto dulce, con mucho aroma, que precisa una elaboración bastante esmerada. Da vinos de gran calidad, de alto grado, con bastante extracto seco y «bouquet» definido; se adapta muy bien al enranciamiento y envejecimiento. Es el vino base para la producción de vinos rancios y generosos».

Es una de las variedades que, tradicionalmente, ha sido soleada para la producción de vino dulce. Su fino hollejo acelera este proceso.

Es la variedad principal en la zona de Montilla-Moriles. Se desarrolla muy bien en las zonas altas, y da mucha producción, aunque menor calidad, en las bajas.

Los valores medios de grado Baumé y acidez total obtenidos en la colección del Rancho de la Merced son de 12,8° y 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Los resultados organolépticos de los vinos elaborados señalan una aptitud enológica limitada a las elaboraciones clásicas.

Clon aprobado



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Pedro Ximénez.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: viña La Merced 5-13 T (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

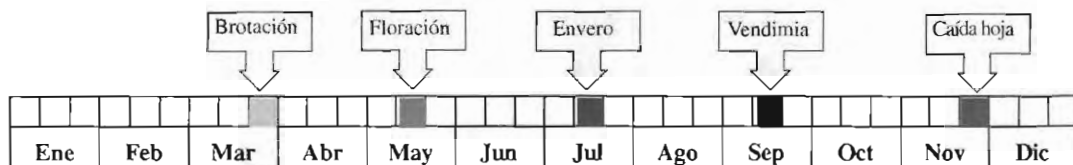
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 292 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 7.03 Kg/cepa.

Madera poda: 0,84 Kg/cepa.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 10,68

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,38

pH: 3,51

APTITUDES

Producción: superior a la variedad.

Vigor: superior a la variedad.

Grado Baumé: inferior a la variedad.

Acidez total: ligeramente inferior a la variedad.

CATA

Tiene color amarillo pálido y aroma bastante afrutado. En boca se nota su baja acidez (pH elevado).

VARIOS

Clon bastante más productivo y vigoroso que la variedad. No se observan síntomas aparentes de la llamada "gangrena", ni la uva menuda ("cepas machías").



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)

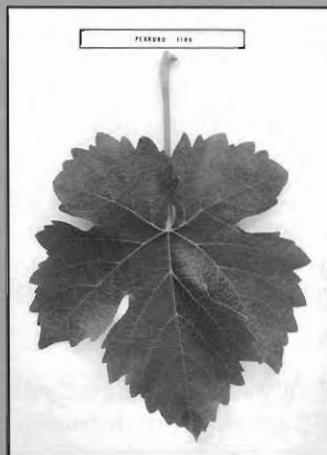


PERRUNO

PERRUNO



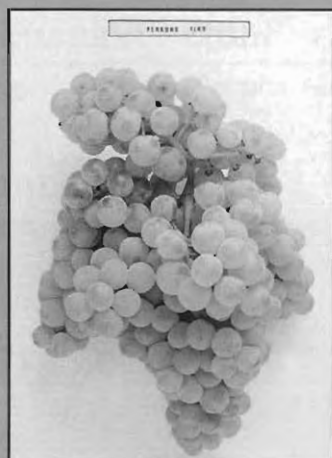
Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Baja	3
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Nula	1
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 o menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Muy corta/corta	1/3
Hoja joven		
Color del haz (051)	Amarillo con zonas bronceadas	4
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Alta	7
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula	1
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Localizada en el punto peciolar	2
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Corta	3
Forma del seno peciolar (079)	Cerrada	5
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Diente seno peciolar	3
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Alta	7
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Alta	7
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Mucho más corta	1
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	2
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Media/larga	5/7
Compacidad (204)	Mediana/alta	5/7
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta/corta	1/3
Lignificación del pedúnculo (207)	Media	5
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	2
Forma (223)	Ligeramente aplastada	2
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Débil	5
Grosor de la piel (228)	Delgado	3
Ombigo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Muy alto	9
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Difícil	7
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Precoz	3
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Tardía	7
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Medio	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Medio/alto	5/7
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Longitud de los entrenudos (353)	Muy corta	1
Diámetro de los entrenudos (354)	Medianos	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Media	5
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara viticola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Bajo	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallicola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicicola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Elevado	7
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Medio/alto	5/7
Contenido en azúcar del mosto (505)	Bajo	3
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	113
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	101
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	105
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	71
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	75
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	48
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	50
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	27
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	27
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	6
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	6
Largo del diente del lado derecho (LN ³) (12)	16
Ancho del diente del lado derecho (AN ³) (13)	17
Largo del diente del lado izquierdo (LN ³) (14)	17
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ³) (15)	18
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	10
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	13
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	10
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	13
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	8
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-4
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-2
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	8
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	6
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	43
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	44
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	37
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	36

Carácter ampelométrico	mm.
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado derecho (29)	0,6283
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6637
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,4257
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,4190
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado derecho (33)	0,5211
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado izquierdo (34)	0,4800
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	0,9411
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	0,9444
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado derecho (37)	0,7692
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	0,7692

● Comportamiento agronómico

Según Fernández de Bobadilla (1956), tanto el Perruno como el Perruno de Arcos tienen brotación temprana, fructificando en abundancia y adaptándose bien a la poda en pulgares. Respecto a su madurez, señala que es tardía (segunda y primera decena de octubre respectivamente).

En la colección del Rancho de La Merced, los Perrunos de Arcos, Perruno común y Perruno fino poseen pocos caracteres diferenciales. Por otra parte, cabe decir que su descripción coincide prácticamente con la de Zalema.

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	10 de Marzo
Floración	20 de Mayo
Envero	7 de Agosto
Maduración	22 de Septiembre
Caída de la hoja	23 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	5,23
Kg. de madera de poda/cepa	0,98

● Aptitud

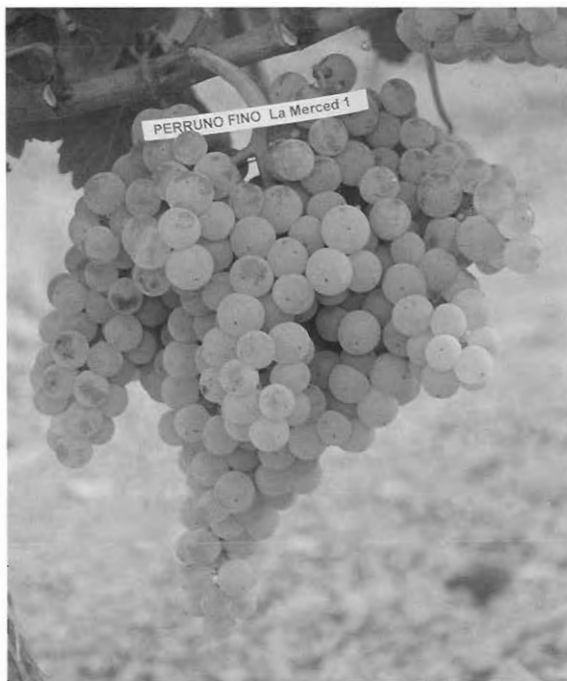
Roxas Clemente (1807), al hablar del Perruno común, dice: «Es la más estimada para vinos después del Listan común, Ximenez común y los Moscateles».

Parada y Barreto (1868) «... el perruno da mostos olorosos pero es de tardía fructificación...».

Fernández de Bobadilla (1956) comenta del Perruno de Arcos que: «Sus mostos son poco azucarados. Da preferentemente vinos de tipo oloroso de sólo aceptable calidad. Ya desde antiguo ha perdido estimación entre los viticultores y enólogos». Hoy en día tiende a desaparecer en la zona del jerez por el poco aprecio que se tiene a su calidad.

El grado Baumé medio obtenido en la colección es de 8,3 y la acidez total de 5,2 g/L. Hay que tener en cuenta que se trata de una variedad tardía y estos datos están tomados en la época de vendimia normal en Jerez, que comienza en la primera quincena de septiembre.

No alcanza niveles de calidad para vino blanco y joven.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Perruno.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: viña La Merced 2 T (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

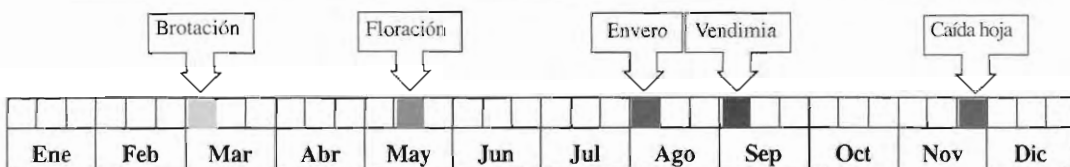
Estado sanitario: “libre” de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 150 Cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 8,42 Kg/cepa.

Madera poda: 1,47 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad.

Vigor: superior a la variedad.

Grado Baumé: similar a la variedad.

Acidez total: inferior a la variedad.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 8,39

Acidez total (g/l ác. tartárico): 3,84

pH: 3,52

CATA

No alcanza niveles de calidad para vino blanco joven.

VARIOS

Clon bastante más productivo y vigoroso que la variedad.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



REDORA

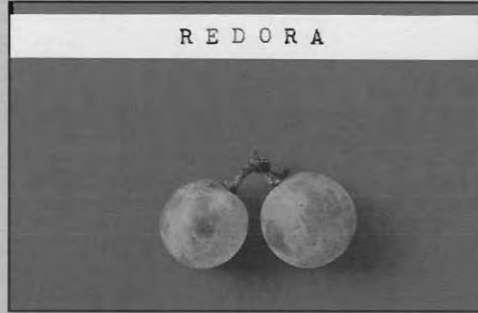
REDORA



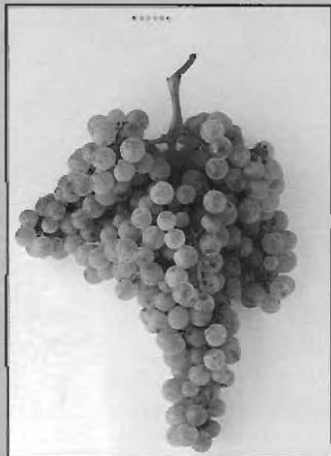
Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

No se conocen.

●Antecedentes

Nueva obtención del C.I.F.A. Rancho de la Merced (Pedro Ximénez x Palomino fino) nº17. El cruzamiento fue dirigido por Fernández de Bobadilla.

●Situación actual

No aparece como recomendada ni autorizada.

●Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ausente	1
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Nula o muy débil	1
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Baja/media	3/5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Horizontal	5
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Rojo	3
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Rojo	3
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Rojo	3
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Rojo	3
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Nula o muy baja	1
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Nula o muy débil	1
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Larga	7
Hoja joven		
Color del haz (051)	Verde	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Medio	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Roja hasta 1ª bifurcación	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Punto peciolar rojo	2
Abultamientos del limbo (072)	Ausentes	1
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Ausente	1
Perfil (074)	Plano	1
Hinchazón del haz (075)	Nula o muy débil	1
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	4
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Con lóbulos ligeramente superpuestos/con lóbulos superpuestos	4/5
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Abierta	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Baja/media	3/5
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Nula o muy baja	1
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausente	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º ó 4º nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Largo	7
Compacidad (204)	Media	5
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Débil	3
Baya		
Longitud (221)	Media	5
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Esférica	3
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	No uniforme	1
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Delgado	3
Omblijo (229)	Aparente	2

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Alto	7
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Poca	3
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media/precoz	5/3
Época de la floración (302)	Media/precoz	5/3
Época del envero (303)	Media/precoz	5/3
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media/precoz	5/3
Comienzo del agostamiento (305)	Media/precoz	5/3
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto	7
Crecimiento de los nietos (352)	Fuerte	7
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Baja	3
Resistencia a los cloruros (sal) (402)	Baja	3
Resistencia a la sequía (403)	Media	5
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Bajo	3
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Bajo	3
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Bajo	3
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Bajo	3
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Bajo	3
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallicola) (461)	Medio	5
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicicola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Elevado	7
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Elevado	7
Contenido en azúcar del mosto (505)	Bajo/medio	3/5
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	11.88
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	102.8
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	99.8
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	70.8

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	70.0
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	42.4
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	42.2
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	18.7
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	17.2
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	9.9
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	13.1
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	9.8
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	12.4
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	7.6
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	12.0
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	7.0
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	11.0
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-9.2
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	47.2
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	44.7
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	40.2
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	42.4

● Comportamiento agronómico

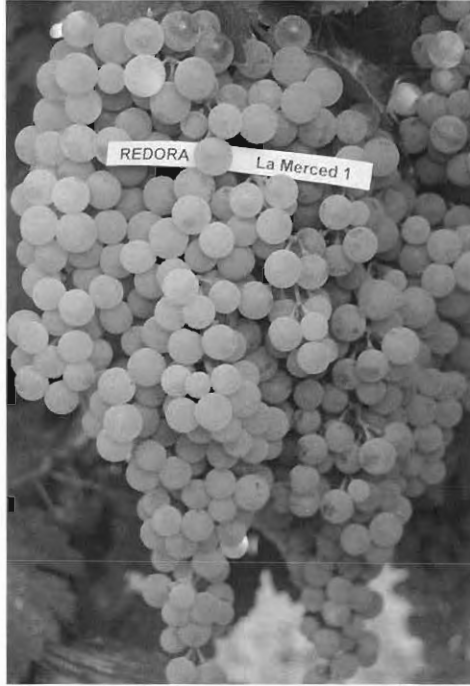
Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	7 de Marzo
Floración	1 de Mayo
Envero	4 de Julio
Maduración	24 de Agosto
Caída de la hoja	15 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	4,30
Kg. de madera de poda/cepa	0,392

● Aptitud

Los valores medios obtenidos en la colección de La Merced son 11,9 grados Baumé y 4,36 g/l de acidez total.

El vino tiene color amarillo pálido. Presenta aroma algo afrutado. En boca es suave y ligero, bien equilibrado y el retrogusto es agradable aunque no muy largo.

Clon aprobado



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Redora.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: viña Cuartillos 5-46 (Jerez de la Frontera).

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

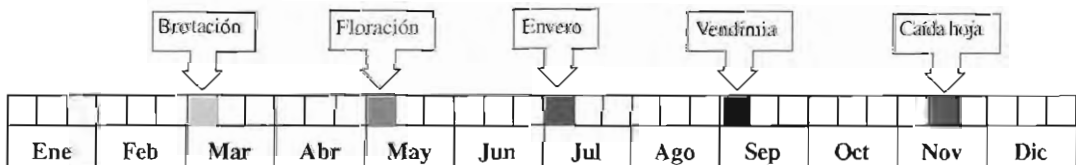
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 150 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 4,83 Kg/cepa.

Madera poda: 1,07 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad.

Vigor: superior a la variedad.

Grado Baumé: superior a la variedad.

Acidez total: similar a la variedad.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 12,35

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,27

pH: 3,69

VARIOS

Presenta buena relación producción-con-tenido en azúcares. También destaca por su vigor.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



ROME TINTO

ROME TINTO



Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

● Situación actual

Variedad autorizada en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Nula o muy débil	1
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Semi-erguido	3
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Nula o muy baja	1
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Nula o muy débil	1
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Media	5
Hoja joven		
Color del haz (051)	Verde	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1'
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Alta	7
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Medio	5
Forma del limbo (067)	Orbicular	4
Número de lóbulos (068)	Siete	4
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula	1
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Generalizada	9
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Media	5
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	4
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Con lóbulos superpuestos	5
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	3
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Forma de los senos laterales superiores (082)	Ningún seno	1
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En U	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Media/alta	5/7
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Alta	7
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Media	5
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Baja/nula o muy baja	3/1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausente	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º o 4º nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Media/compacta	5/7
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Forma (208)	Forma de embudo	3
Presencia de alas (209)	Una a tres alas	2
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	3
Forma (223)	Esférica	3
Color de la epidermis (225)	Rojo violeta-oscuro	5
Uniformidad del color de la epidermis (226)	No uniforme	1
Pruina (227)	Fuerte	7
Grosor de la piel (228)	Mediano	5
Ombigo (229)	Aparente	2
Coloración de la pulpa (230)	No coloreada	1
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Mediano	5
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Poca	3
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio	5
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Tardía/media	7/5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Medio	5
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Baja	3
Resistencia a los cloruros (sal) (402)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Media	5
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Muy bajo/bajo	1/3
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Muy bajo o bajo	1/3
Resistencia al Oidio Tukeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Muy bajo/bajo	1/3
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Muy bajo o bajo	1/3
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Elevado	7
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicicola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Medio	5
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Medio	5
Contenido en azúcar del mosto (505)	Muy bajo	1
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	106.4
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	99.2
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	98.6
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	71.3
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	70.6
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	44.5
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	45.6
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	19.7
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	19.8
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	8.2
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	11.8
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	7.7

Carácter ampelométrico	mm.
Ancho del diente del lado izquierdo (AN *) (15)	11.1
Largo del diente del lado derecho (LN *) (16)	6.3
Ancho del diente del lado derecho (AN *) (17)	11.3
Largo del diente del lado izquierdo (LN *) (18)	6.3
Ancho del diente del lado izquierdo (AN *) (19)	12.1
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-6.5
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	29.5
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	32.4
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	32.3
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	31.1

● Comportamiento agronómico

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	8 de Marzo
Floración	5 de Mayo
Envero	24 de Julio
Maduración	9 de Agosto
Caída de la hoja	25 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	4,62
Kg. de madera de poda/cepa	0,710

● Aptitud

Los valores medios obtenidos en la colección de La Merced son 11,9 grados Baumé y 5,05 g/l de acidez total.

El vino es ligeramente afrutado, pero faltan antocianos en la uva para obtener la intensidad colorante propia de un vino tinto. Elaborada como rosado da vinos de color frambuesa, bastante afrutados.

Posiblemente el material que estamos utilizando sea distinto al Rome negro señalado en los antecedentes, en donde también se alude a un Rome morado quizás más cercano a nuestro material actual. Mantenemos, por el momento, la denominación de Rome tinto.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Rome tinto.

Denominación del clon: La Merced 26 CD.

Origen: Competa (Málaga).

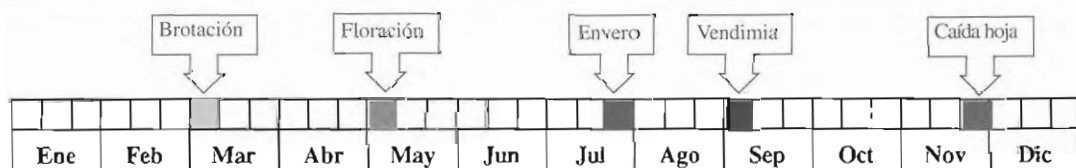
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta y algunos compactos.

FENOLOGÍA



ROME TINTO

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDÓN

Uva: 8,49 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y al promedio de los clones.

CLON LA MERCED 26 CD

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 11,03

Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,53

pH: 3,53

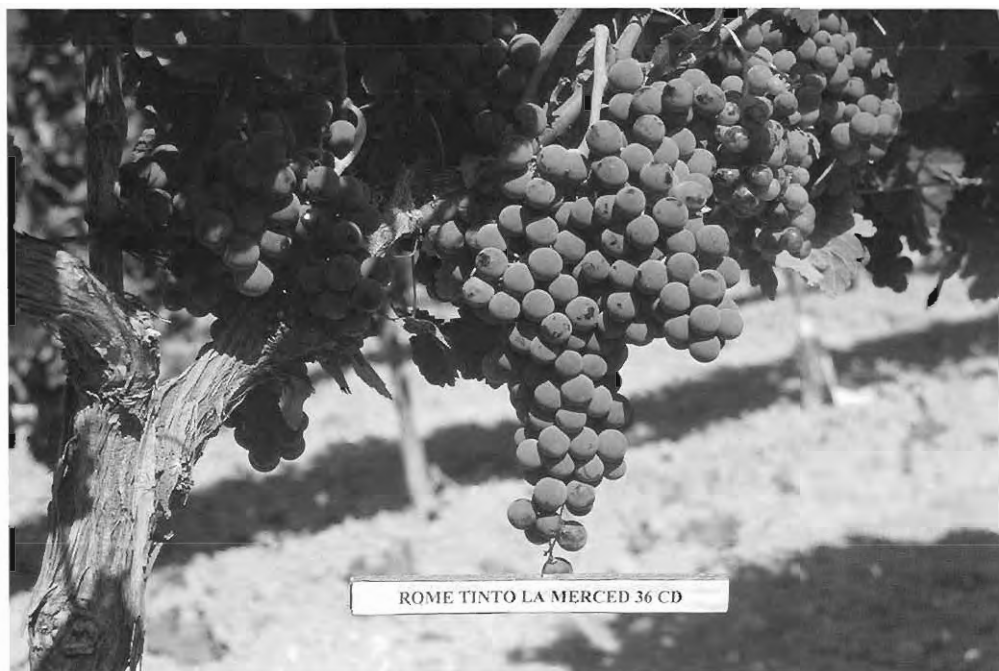
VARIOS

Presenta buena producción y contenido en azúcares.

Es el más productivo de los clones.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Rome tinto.

Denominación del clon: La Merced 36 CD.

Origen: Competa (Málaga).

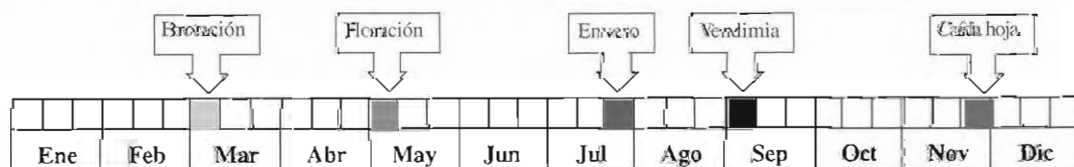
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta y algunos compactos.

FENOLOGÍA



ROME TINTO

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDÓN

Uva: 6,99 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: ligeramente inferior a la variedad y superior al promedio de los clones.

Acidez total: similar a la variedad e inferior al promedio de los clones.

CLON LA MERCED 36 CD

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

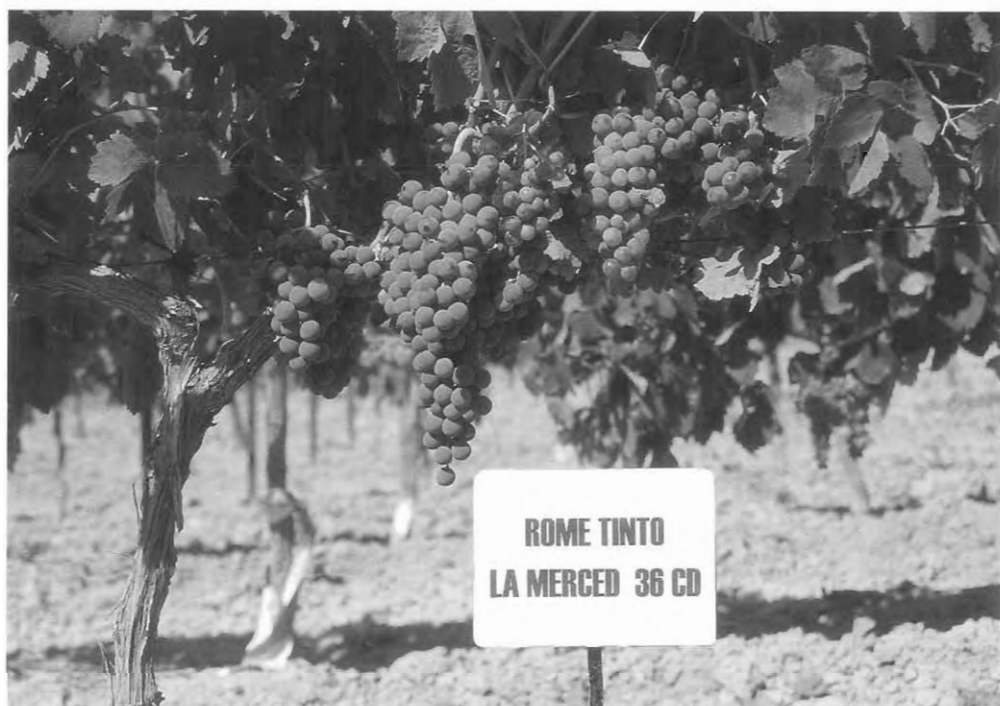
Grado Baumé: 11,73

Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,09

pH: 3,43

VARIOS

Destaca su elevado contenido en azúcares.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



TEMPRANILLA

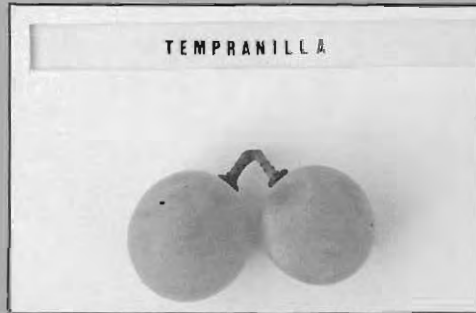
TEMPRANILLA



Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

●Sinonimias

Temprana, Tempranilla blanca, Tempranillo blanco.

●Antecedentes

Plinio "El Viejo" (Siglo I), citado por G. Fernández de Bobadilla (1956), las llamó Forenses, porque madurando temprano, se venden mejor en el mercado.

Sin embargo, Rojas Clemente (1807) no la describe en la Tribu I Listanes (Forenses), ni en ninguna otra de sus Tribus.

José de Hidalgo Tablada, en su "Tratado del Cultivo de la Vid en España y Modo de Mejorarlo" (1870) no menciona la variedad Tempranilla. Indica que en Rota y Granada al Listán común perteneciente al grupo de Listanes de la Tribu I de Rojas, lo llaman tempranilla, no siendo ésta la variedad a la que nos referimos.

Eduardo Albela y Sainz de Andino en "El Libro del Viticultor" (1885), tampoco nombra la Tempranilla dentro de la clasificación de especies y variedades de vid que hace. Dentro de su 3ª Especie.-Vitis Orientalis aparece la variedad Palomino o Listán que es llamada tempranilla en Rota, Trebujena y Granada, la que sin duda no es la que estudiamos.

G. Fernández de Bobadilla (1956), en su obra "Viníferas Jerezanas y de Andalucía Occidental", la clasifica como variedad de mesa muy adecuada para el consumo de verdeo. Hace una amplia descripción de esta variedad.

●Situación actual

No consta como variedad autorizada o recomendada.

●Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Intensidad de la pigmentación antocianica de la extremidad (003)	Nula o muy débil	1
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media	5
Pámpano		
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Zarcillo		
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua	1
Hoja adulta		
Tamaño del limbo (065)	Mediano	5
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	3
Forma del seno peciolar (079)	Abierto	3
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Baja/media	3/5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Racimo		
Tamaño (202)	Mediano	5
Longitud del pedúnculo (206)	Corta	3
Baya		
Tamaño (220)	Mediano	5
Forma (223)	Esférica	3
Color de la epidermis (225)	Verde/amarillo	1
Coloración de la pulpa (230)	No coloreada	1
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Presencia de pepitas (241)	Presente	3
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Media	5
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Precoz/media	3/5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Precoz/media	3/5

● Comportamiento agronómico

G. Fernández de Bobadilla (1956), la describe como buena uva de mesa, de gusto muy sabroso, muy dulce. De su madurez comenta: «De muy temprana época, como su nombre lo indica. Desde la primera quincena de julio. Se estropean fácilmente en el transporte, dóciles de pisar». Respecto al cultivo de esta variedad establece: «Por ser la primera uva que se envía a los mercados, con precios naturalmente altos, su cultivo se va extendiendo, sobre todo en las zonas que se dedican a la uva de mesa. Las podas más bien largas son las más apropiadas a esta variedad. Bastante sensible al mildiu y sobre todo al oidium».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	15 de Marzo
Floración	12 de Mayo
Envero	27 de Junio
Maduración	9 de Agosto
Caída de la hoja	3 de Diciembre
Kg. de uva/cepa	1,59
Kg. de madera de poda/cepa	0,388

●Aptitud

G. Fernández de Bobadilla (1958), destaca : «No tiene interés para vinificación por su gran diferencia en la época de madurez con relación a las otras variedades; sin embargo, sus mostos, de 11 a 12 grados Baumé, y con alta acidez, dan vinos aceptables».

Los valores medios de grado Baumé y acidez total obtenidos en la colección del Rancho de la Merced son de 11,7 y 4,78 g/l, expresada en ácido tartárico.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Tempranilla.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: Marco del jerez .

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

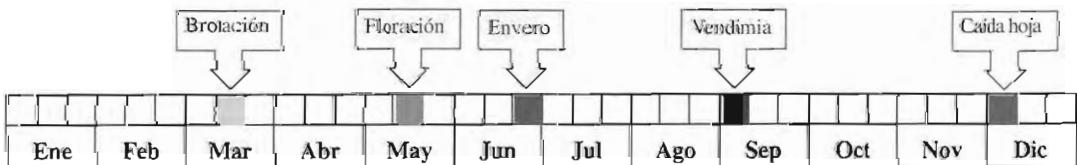
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado, jaspeado y madera rizada.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 149 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de compacidad suelta.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 3,18 Kg/cepa.

Madera poda: (---)

APTITUDES

Producción: superior a la variedad.

Vigor: ---

Grado Baumé: superior a la variedad.

Acidez total: inferior a la variedad.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 13,35

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,43

pH: 4.01

VARIOS

Destaca por su alto contenido en azúcares y acidez total.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



TINTILLA DE ROTA

TINTILLA DE ROTA



Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

●Sinonimias

Tinta, Tinta mencida, Tinta menuda, Tintilla, Tintillo, Tinto.

●Antecedentes

Roxas Clemente (1807) la incluye en el capítulo de variedades aisladas de la Sección Primera y dice: «En Rota ocupa la mayor parte de las viñas. En Chipiona, Trebugena, Arcos, Espera, y Málaga tienen de él algunas manchas, y en Sanlúcar, Xerez y Paxarete sólo algunas cepas salteadas».

Parada y Barreto (1868) señala: «La Tintilla, vidueño hoy raro en Jerez y que produce el famoso vino de su nombre en Rota y que acaso constituyera en gran parte el antiguo vino de la localidad, no prevalece bien sino en las arenas».

José de Hidalgo Tablada (1870) comenta sobre la Tintilla: «Esta variedad importantísima, es difícil de saber si es la que los franceses y alemanes conocen con los nombres de teinturier, según Julien y Stoltz afirman y niega el conde Odart, que dice que el teinturier, es el Romé negro de Rojas Clemente; conocido con los nombres de Mataró en los Pirineos, Mourvéde (Murviédro) en la Provenza, y Beni-Carló en la Dordoña. De su parte, Stoltz afirma, fundado en la autoridad de Julien, autor francés, y de Sprenger, alemán, que los vinos del Orleanesado y de la Gironda, proceden de la vid conocida con el nombre de Teinturier, que es el Alicante ó el Tintillo de Rota. Sería necesario un tomo en folio para esponer las razones que cada uno da con el fin de sostener su opinion, y nosotros que hemos visitado el Orleanesado, la Gironda (Burdeos), recorrido los términos de Alicante, Jerez y Rota, tenemos notas y hojas de vid, algunos dibujos, y á la vista las obras de los autores citados, confesamos francamente, que con todos esos antecedentes y consistir gran parte de nuestra propiedad en esa clase de vid, (que cultivamos hace más de 25 años) tenemos que insistir, aunque con pesar, que, en nuestro juicio, esta variedad solo existe en el deseo de encontrarlas y en las diferencias que los botánicos, sedientos de hallarlas las perciben donde el hombre práctico no encuentra mas que modificaciones producidas por el suelo, cultivo, etc».

Pierre Larousse (1875), refiriéndose a Rota, dice: «Es un lugar muy renombrado por el excelente vino que se cosecha sobre las colinas próximas y del cuál se hacen grandes exportaciones».

Eduardo Abela y Sainz de Andino (1885), incluye la variedad Liebaulti-Vulgo Tintilla, en su 3ª Especie- *Vitis Orientalis*, de la que indica: «La celebrada Tintilla de Rota, encontrada por Clemente en Algeciras, Arcos, Chipiona, Espera, Jerez, Pajarete, Sanlúcar y Trebugena, ofrece un cultivo mucho más extendido en diversos territorios vitícolas de España, señalándose su existencia en la provincias de Almería, Barcelona, Cáceres, Madrid, Palencia, Salamanca, Teruel, Zamora, y acaso en algunas otras. Parece corresponder á la misma variedad el llamado Tinto de Valdepeñas en Madrid, y acaso la denominada Valdepeñera en Cuenca y otras partes. No es posible resolver si muchos vidueños llamados Tinto ó Tinta en muchas provincias de España, corresponderán ó no á la que nos ocupa.

Con cierta confusión, sin duda, llaman á esta variedad Alicante en Jerez, Málaga y Sanlúcar; porque todo hace creer que la siguiente, que distinguimos con el nombre de Alicantina, sea el Alicante más generalmente cultivado en el Mediodía de Francia.

La misma Tintilla se denomina Tinto en Málaga, Tinta en Moguer, y Tinta mencida en Conil y en Tarifa.

Se la conoce en Francia con los nombres de Tinto, Mourvedre y Mourvede en los departamentos de Bocas del Ródano y del Vard. Con el de Mataró, en los Pirineos Orientales; con el de Espar en el Herault y en el Gard, y con el de Benada en el de Vaucluse.

Parece indudable que el nombre de Matarona que se da en Barcelona a una cepa de uva tinta, y el de Mataró, bien conocido en Tarragona, corresponderán a la misma variedad. Según el inteligente arboricultor D. Francisco Vidal, de Lérida, se cultiva también este vidueño en aquella provincia, y en la zona alta de Tarragona produce el excelente vino del Priorato. Añade, que según sus noticias, se conoce con el nombre de Curdillón en el Bajo Aragón, y con el de Perret en el Alto Aragón, donde da un vino seco y algo áspero».

Riera y Sans (1885), después de indicar que Rota posee buena ventilación y clima sano, agrega que «El terreno es todo llano y en él se da muy bien el viñedo, elaborándose, merced a éste, el famoso vino denominado tintilla de Rota que tan apreciado es en todos los mercados así de España como del extranjero».

Viala y Vermorel (1910) citan esta variedad como sinónimo de Garnacha, pero se puede constatar fácilmente que son variedades distintas.

En la obra «La invasión filoxérica en España» (1911) se comenta que esta variedad existía antes de la filoxera en la provincia de Cádiz, pero no dice qué extensión ocupaba. No la nombra en la reconstitución que se llevó a cabo después de dicha plaga.

Según Fernández de Bobadilla (1956) «Fue en la antigüedad una variedad muy apreciada, de la que se obtenían los célebres vinos llamados Tintilla de Rota, Jaloque o Xaloque y Carlon, así como también entraba en gran parte en la elaboración de los vinos tintos, hoy ya abandonados en esta región».

García de Quirós Milán (1972) señala que «La variedad de esta vid peculiar de Rota, de que se deriva nuestra sin par tintilla, fue la primera que se cultivó en nuestros campos». Este mismo autor en otro párrafo dice: «Esta variedad era la más cultivada y exclusiva de Rota, porque existían otras uvas parecidas, como la Tinta de Toro, Tintillo de Luxar y Tinto aragonés, pero que difieren sus productos tanto en el sabor como en la elaboración. Sin embargo, al disminuir la dedicación de nuestros terrenos para la uva tinta, se ha incrementado el cultivo de otras variedades, como mantúo de Pilas, beba, palomino, mantúo fino, mollar cano y moscatel».

● Situación actual

Es variedad autorizada en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Muy fuerte	9
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Erguido	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde con rayas rojas	2
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Rojo	3
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Rojo	3
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Baja/media	3/5
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Baja/media	3/5
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Media	5
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta	3
Hoja joven		
Color del haz (051)	Cobrizo	6
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Alta/muy alta	7/9
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Pequeño /mediano	3/5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Débil	3
Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula o muy débil	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Ausente	1
Perfil (074)	Plano	1
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Mediana	5
Forma del seno peciolar (079)	Con lóbulos superpuestos	7
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Abierta	1
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En U	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Alta/media	7/5
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Baja	3
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corto	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón oscuro	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º. ó 4º. nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2	2
Racimo		
Longitud (203)	Corta/mediana	3/5
Compacidad (204)	Suelta	3
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Media	5
Baya		
Longitud (221)	Corta	3
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Esférica	3
Color de la epidermis (225)	Azul-negra	6
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Fuerte	7
Grosor de la piel (228)	Delgado/medio	3/5
Ombigo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Bajo	3
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Poca	3
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Difícil	3
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Medio/alto	5/7
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Tardía	7
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media	5
Madurez fisiológica de la baya (304)	Precoz	3
Comienzo del agostamiento (305)	Precoz	3
Coloración de las hojas en otoño (306)	Rojiza	2
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Bajo	3
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Longitud de los entrenudos (353)	Corta	3
Diámetro de los entrenudos (354)	Pequeño/mediano	3/5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Baja	3
Resistencia a la sequía (403)	Muy baja	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara viticola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Medio	5
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Bajo	3
Peso de un racimo (502)	Bajo	3
Peso de una baya (503)	Muy bajo	1
Peso de uva/ha. (504)	Muy bajo	1
Contenido en azúcar del mosto (505)	Elevada	7
Acidez total del mosto (506)	Media	5

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	138
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	117
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	120
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	84
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	92
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	56
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	56
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	32
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	29
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	9
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	9
Largo del diente del lado derecho (LN ³) (12)	16
Ancho del diente del lado derecho (AN ³) (13)	15
Largo del diente del lado izquierdo (LN ³) (14)	16
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ³) (15)	14
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	13
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	14
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	14
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	14
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-9
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-4
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-4
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	6
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	1
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	52
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	53

Carácter ampelométrico	mm.
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	53
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	59
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado derecho (29)	0,6086
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6666
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,4444
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,4416
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (33)	0,6309
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (34)	0,6413
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	1,0666
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	1,1428
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado derecho (37)	0,9285
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	1

● Caracterización molecular

Microsatélites	pb
VVMD5	224 / 236
VVMD6	209 / 219
VVMD7	239 / ---
VVMD27	179 / 183
VrZAG62	188 / ---
VrZAG79	250 / 259

● Comportamiento agronómico

Fernández de Bobadilla (1956) señala que «Va bien en podas largas y en podas redondas. Tiene bastante facilidad al corrimiento de los racimos, que se corrige sensiblemente empleando portainjertos poco vigorosos».

García de Quirós y Milán (1972) dice: «Es resistente y requiere tierras sueltas y arenosas; por eso se da muy bien en los pagos de La Costa, Almadraba, Alcántara, y, sobre todo, en Valdespino. El fruto es más bien pequeño y algo alargado, distinto de otras uvas tintas de otros lugares, que son redondas y gruesas. Se ha comprobado que el fruto de la auténtica vid, de esta especie, es mejor que el de la tintilla injertada en la Riparia como patrón».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	29 de Marzo
Floración	26 de Mayo
Envero	22 de Julio
Maduración	8 de Septiembre
Caída de la hoja	13 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	1,02
Kg. de madera de poda/cepa	0,94

La baja producción de uva (1,02 Kg/cepa) es en gran parte provocada por el corrimiento del racimo, frecuente en esta variedad.

● Aptitud

Según Roxas Clemente (1807), «De este vidueño se saca el famoso vino de Rota, conocida con el nombre de Tintilla de Rota. En otras partes lo emplean para dar color á otros mostos que desean convertir en vinos tintos: así en el vino tinto de Málaga entra de él una sexta parte, y los cosecheros de Sanlucar compran su uva a los de Rota y Chipiona con el mismo objeto, bien persuadidos de que ninguno vidueño puede llenarlo mejor».

Pierre Larousse (1875) señala que «Rota es célebre por sus vinos tintos, primero subidos, después más pálidos cuando envejecen. Estos vinos son producidos por un vidueño particular, llamado tintilla; llevan el nombre de «tinto de Rosa». El tinto de Rosa se parece poco al vino de Alicante, pero es más dulce, más subido, deposita menos y no toma gusto acre al envejecer. Se le sirve ordinariamente en la mesa».

Para Navarrete y Vela-Hidalgo (1899): «La tintilla mejor es la más suave, pues la vieja va perdiendo el sabor a la fruta y al dulce, que son justamente las dos condiciones que hacen grato al paladar este vino generoso».

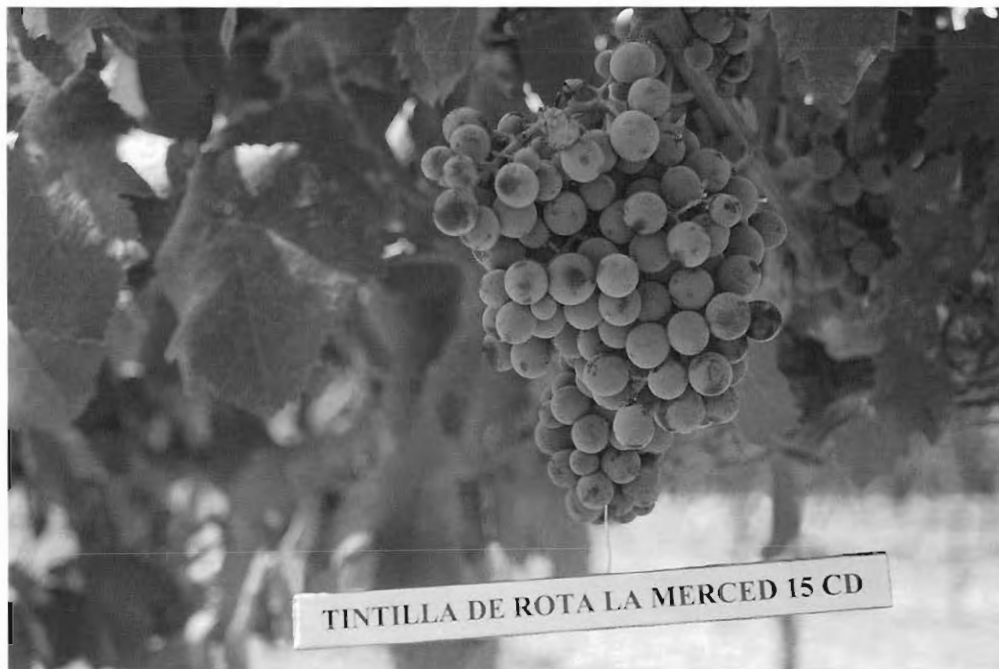
Fernández de Bobadilla (1956) dice que «Sus mostos, muy ricos en azúcar, 14 a 15 grados Baumé y de acidez equilibrada, dan vinos de fácil conservación y envejecimiento. Soleadas sus uvas, alcanzan los mostos una alta concentración, quedando al fermentar parte de su azúcar por desdoblarse, o sea naturalmente dulces; debido a esta particular práctica de elaboración, consumidos como vinos de mesa o de consagrar, alcanzaron gran celebridad y fueron muy apreciados en épocas anteriores; hoy, desgraciadamente han casi desaparecido».

García de Quirós y Milán (1972) describe la vinificación de esta variedad como sigue: «Para la obtención del sabor néctar hay que someter las uvas a los rayos solares, colocándose los frutos sobre esteras de esparto, tendidas en el suelo. Estos sitios donde seorean las uvas antes de exprimirlas, se llaman almijares o secaderos. De aquí se llevan a las zarandas, separándose los granos de los raspajos o escobajos, y aquellos se echan en botas, mezclándose el fruto con mosto cocido y espeso que se conoce con el nombre de arrope, y que resulta una pasta consistente, después de ser sometida dicha mezcla al trabajo de los pisadores. El arrope es como el alcohol de la

tintilla. La pasta obtenida se coloca en un capacho, y presionando sobre aquélla, pasa el líquido a las pozas de las prensas y después a las botas, agregándose a este líquido resultante de la presión a la que es sometida la masa, la cantidad de alcohol que precise para que no se produzca la fermentación».

El grado Baumé medio obtenido en La Merced, es 12,3, y la acidez total, expresada en ácido tartárico, 6,4 g/L.

En la actualidad, al no cultivarse apenas esta variedad, sus vinos tradicionales han quedado prácticamente olvidados. Sin embargo, en el Rancho de la Merced la vinificamos en tinto, obteniéndose vinos de intenso color púrpura, con aroma muy característico de la variedad, que resulta muy agradable y particular. Su alta acidez se encuentra equilibrada con el elevado contenido alcohólico, resultando vinos complejos, cálidos, con cuerpo y tipicidad, que están alcanzando buena aceptación.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Tintilla de Rota.

Denominación del clon: La Merced 15 CD.

Origen: Rota (provincia de Cádiz).

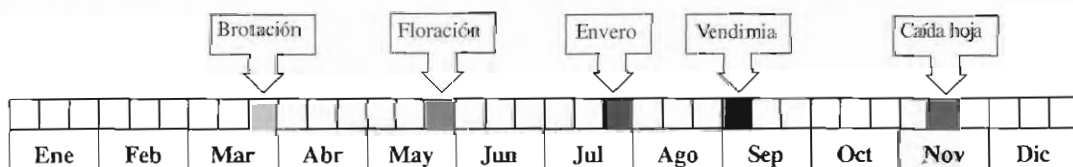
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de mayor compacidad.

FENOLOGÍA



TINTILLA DE ROTA

CLON LA MERCED 15 CD

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA DOBLE CORDÓN

Uva: 2,85 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Acidez total: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 14,37

Acidez total (g/l ác. tartárico): 6,19

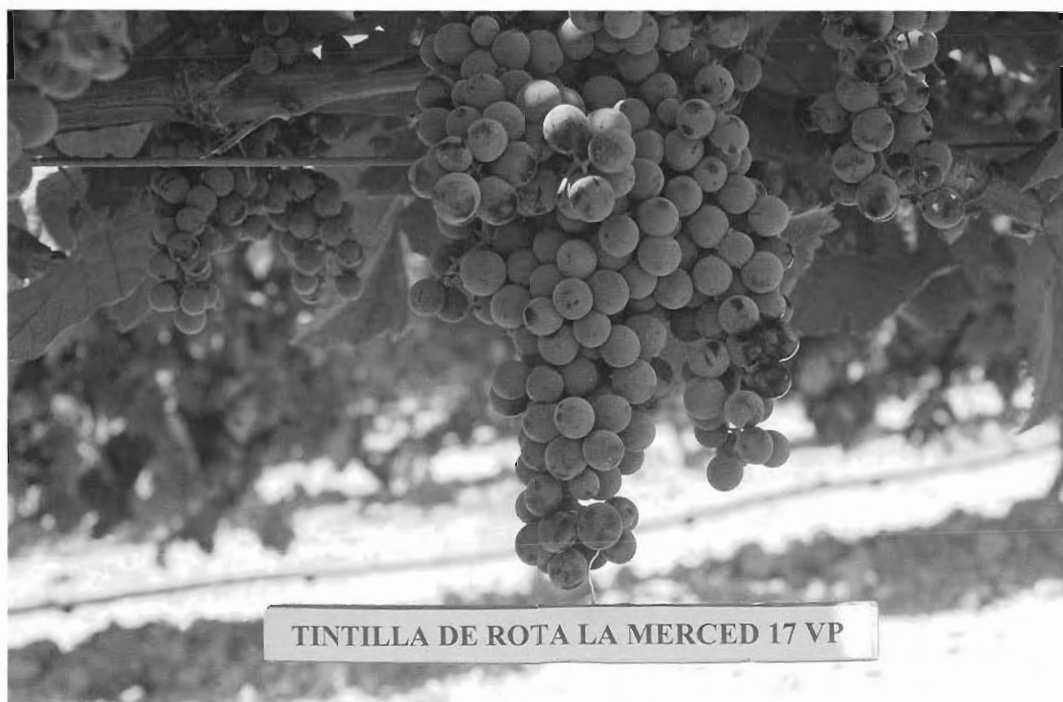
pH: 3,53

VARIOS

Es el menos productivo del grupo.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



TINTILLA DE ROTA LA MERCED 17 VP

IDENTIFICACIÓN

Variedad: Tintilla de Rota.

Denominación del clon: La Merced 17 VP.

Origen: Rota (provincia de Cádiz).

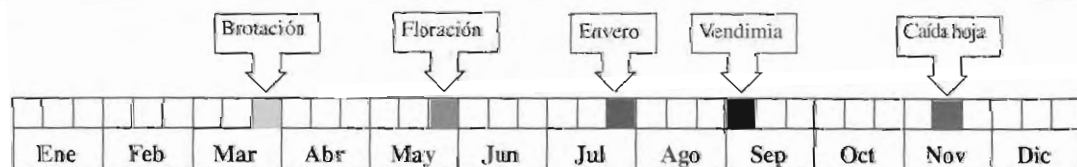
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de mayor compacidad.

FENOLOGÍA



TINTILLA DE ROTA

CLON LA MERCED 17 VP

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 3,62 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 14,47

Acidez total (g/l ác. tartárico): 6,64

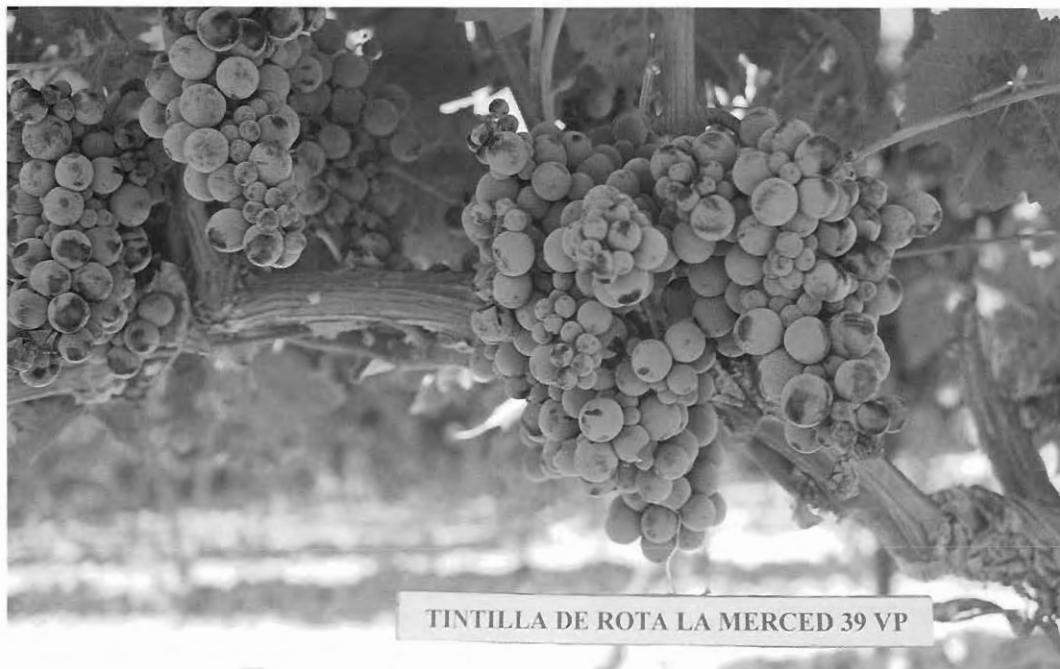
pH: 3,43

VARIOS

El más productivo del grupo.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



TINTILLA DE ROTA LA MERCED 39 VP

IDENTIFICACIÓN

Variedad: Tintilla de Rota.

Denominación del clon: La Merced 39 VP.

Origen: Rota (provincia de Cádiz).

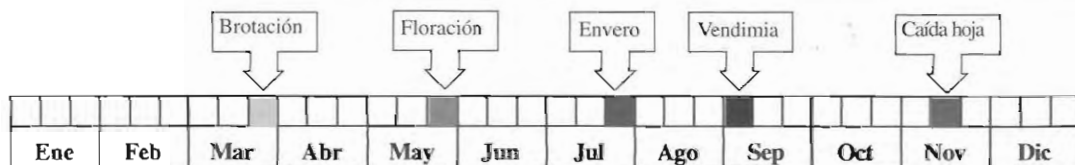
Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: pendiente de testados.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita. Racimos de mayor compacidad.

FENOLOGÍA



TINTILLA DE ROTA

CLON LA MERCED 39 VP

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 3,60 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 13,10

Acidez total (g/l ác. tartárico): 6,74

pH: 3,42

VARIOS

De los más productivos del grupo.

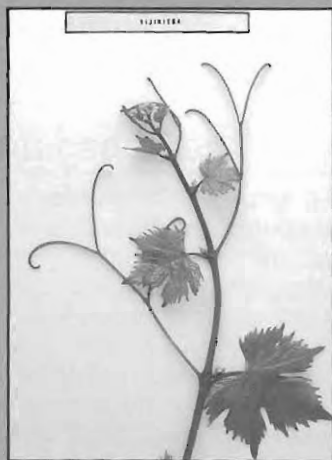


Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



VIJIRIEGA

VIJIRIEGA



Sumidad y hojas jóvenes



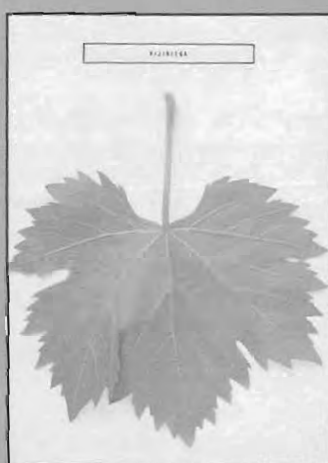
Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

Eduardo Albela y Sainz de Andino, en su obra "El Libro del Viticultor" (1885), incluye la variedad Prostrata – Vijiriega comun, dentro de la 1ª Especie Vitis Vinífera, de la que informa: «Se encuentra en muchos puntos de las provincias de Cádiz y Málaga. En este último se emplea para hacer pasas». En este mismo párrafo dice: «La Memoria de la Exposición vinícola señala su existencia en Córdoba, Jaén y Madrid; donde es presumible que sea la denominada *Vigiriega gorda*». Dentro de esta 1ª Especie Vitis Vinífera incluye las variedades: Catonis (Vigiriega negra), Bideti (de Bidet) y Sachsi (Vigiriega de Motril).

Según la obra "La invasión filoxérica en España" (1911), aparece como cultivada antes de la plaga en las provincias de Granada, Jaén, Málaga y Córdoba (en la zona de Hinojosa). Después de la invasión no aparece como cultivada en las provincias de Jaén y Córdoba, sí en la de Málaga, y no se dice nada de su continuidad o desaparición en la provincia de Granada.

En el Congreso Nacional de Viticultura "Estados expresivos de las viníferas locales de España"(1915) aparece cultivada en Granada, Jaén, Málaga, Sevilla, Cádiz, Córdoba, Huelva y en las Islas Canarias.

Juan Marcilla Arrazola en su "Tratado Práctico de Viticultura y Enología Españolas"(1968), cita el cultivo de Vijiriega, como cepas blancas para vino, dentro de la Región de Andalucía Oriental donde ocupa, con otras, alguna extensión en Jaén y Granada, y se cultiva también en Málaga pero en menor importancia. También cita el cultivo de Vijiriegas en las Islas Canarias.

● Situación actual

Consta como variedad autorizada en la Comunidad Autónoma Andaluza y como recomendada en la Comunidad Autónoma de Canarias.

● Ampelografía

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Pámpano joven		
Forma de la extremidad (001)	Abierta	7
Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad (002)	Ribeteada	2
Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad (003)	Débil	3
Densidad de los pelos tumbados de la extremidad (004)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de la extremidad (005)	Nula o muy baja	1
Porte (006)	Semi-erguido	3
Color de la cara dorsal de los entrenudos (007)	Verde	1
Color de la cara ventral de los entrenudos (008)	Verde	1
Color de la cara dorsal de los nudos (009)	Verde	1
Color de la cara ventral de los nudos (010)	Verde	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (011)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (012)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los nudos (013)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos (014)	Nula o muy baja	1
Pigmentación antociánica de las yemas (015)	Nula o muy débil	1
Zarcillos: distribución sobre el pámpano (016)	Discontinua (2 ó menos)	1
Zarcillos: longitud (017)	Corta	3
Hoja joven		
Color del haz (051)	Zonas bronceadas	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Media	5
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Nula o muy baja	1
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Pequeño/medio	3/5
Forma del limbo (067)	Pentagonal/orbicular	3/4
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antocianica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula	1
Pigmentación antocianica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula	1
Abultamientos del limbo (072)	Ausentes	1
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Ausente	1
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Nulo o muy débil	1
Forma de los dientes (076)	Mezcla de lados rectilíneos y convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Larga	7
Forma del seno peciolar (079)	Muy ampliamente abierta	1
Forma de la base del seno peciolar (080)	En paréntesis	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Ninguna	1
Forma de los senos laterales superiores (082)	Abierta	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En U	1
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Baja	3
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Baja	3
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Más corta	3
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	3
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausente	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º o 4º nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Compacta	7
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta	1
Lignificación del pedúnculo (207)	Débil	3

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	No uniforme	1
Forma (223)	Elíptica	4
Color de la epidermis (225)	Verde amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Medio	5
Ombigo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada o coloración muy débil	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Alto	7
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Alta	7
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corto	2
Grado de separación del pedicelo (240)	Medio	5
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Tardía	7
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Media/tardía	5/7
Madurez fisiológica de la baya (304)	Tardía	7
Comienzo del agostamiento (305)	Media	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Medio/bajo	5/3
Crecimiento de los nietos (352)	Medio	5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Baja	3
Resistencia a los cloruros (sal) (402)	Muy baja	1
Resistencia a la sequía (403)	Media	5
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a Plasmopara vitícola (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a Plasmopara (hoja) (452)	Bajo	3
Grado de la resistencia a Plasmopara (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia a Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Bajo	3
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Muy bajo o bajo	1-3
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Elevado	7
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Medio	5
Peso de un racimo (502)	Bajo/medio	3/5

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Peso de una baya (503)	Bajo/medio	3/5
Peso de uva/ha. (504)	Medio	5
Contenido en azúcar del mosto (505)	Muy bajo	1
Acidez total del mosto (506)	Baja/media	3/5

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	109.6
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	99.6
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	99.7
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	79.0
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	76.9
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	44.5
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	43.5
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	20.0
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	20.8
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	12.2
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	13.0
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	11.3
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	12.5
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	8.2
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	10.1
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	8.1
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	9.6
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	-36.3
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	48.7
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	47.9
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	51.0
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	48.8

● Comportamiento agronómico

Roxas Clemente (1807), « Cepa mediana, brota en el tiempo ordinario».

Jose de Hidalgo Tablada (1870), en uno de sus párrafos sobre la variedad Vijiriego común, comenta «pero nada de esto se advierte en el vigeriego común, cuyos racimos grandes en demasía, muchos y apretados, distingue esta variedad que cultivamos en riego y secano, en tierra parda arcillosa, en caliza, silicea, etc., y hemos visto y estudiado en la Rioja, Navarra, Andalucía y Morata. La uva muy obtusa, superficie igual, dulce, temprana».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa	
Brotación	18 de Marzo
Floración	6 de Mayo
Envero	18 de Julio
Maduración	2 de Septiembre
Caída de la hoja	30 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	3,09
Kg. de madera de poda/cepa	0,400

●Aptitud

Roxas Clemente (1807), «Su mosto se reputa muy bueno para vino, y según La Leña hace buena mezcla con el de la Tintilla».

José de Hidalgo Tablada (1870) dice: «Terminaremos para concluir por contradecir en todo á Rojas Clemente, lo cual nos causa gran pena, que el mosto de esta variedad no tiene condiciones ninguna para vino, es muy fluido, poco azucarado, así es, que la vigeriega comun solo sirve para comerla en fruta, ya sea cuando se corta, ó guardándola colgada, de cuya madera resisten hasta fin de Diciembre».

Eduardo Albela y Sainz de Andino (1885), «Su mosto se reputa muy bueno para vino».

Los valores medios obtenidos en la colección de La Merced son 11,15 grados Baumé y 6,15 g/l de acidez total.

El vino tiene color amarillo pálido con tonos verdosos. Presenta aroma intenso y afrutado. En boca es suave, ligeramente ácido y bien equilibrado, y el retrogusto es largo y persistente.



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Vijiriega.

Denominación del clon: La Merced 1.

Origen: cooperativa 2-4(cooperativa vitivinícola de Cadiar, provincia de Granada)

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

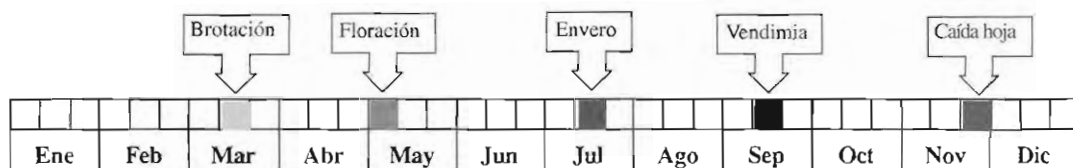
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 10 cepas en fase de multiplicación.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

FENOLOGÍA



VIJIRIEGA

CLON LA MERCED 1

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Clon aprobado, en fase de multiplicación.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Clon aprobado, en fase de multiplicación.

APTITUDES

Clon aprobado, en fase de multiplicación.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Vijiriega.

Denominación del clon: La Merced 2.

Origen: cooperativa 2-26 (cooperativa vitivinícola de Cadiar, provincia de Granada)

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

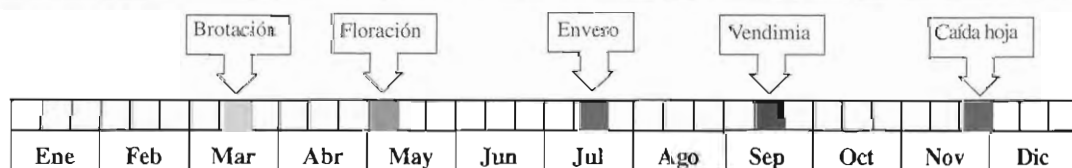
Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 10 cepas en fase de multiplicación.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

FENOLOGÍA



VIJIRIEGA

CLON LA MERCED 2

PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

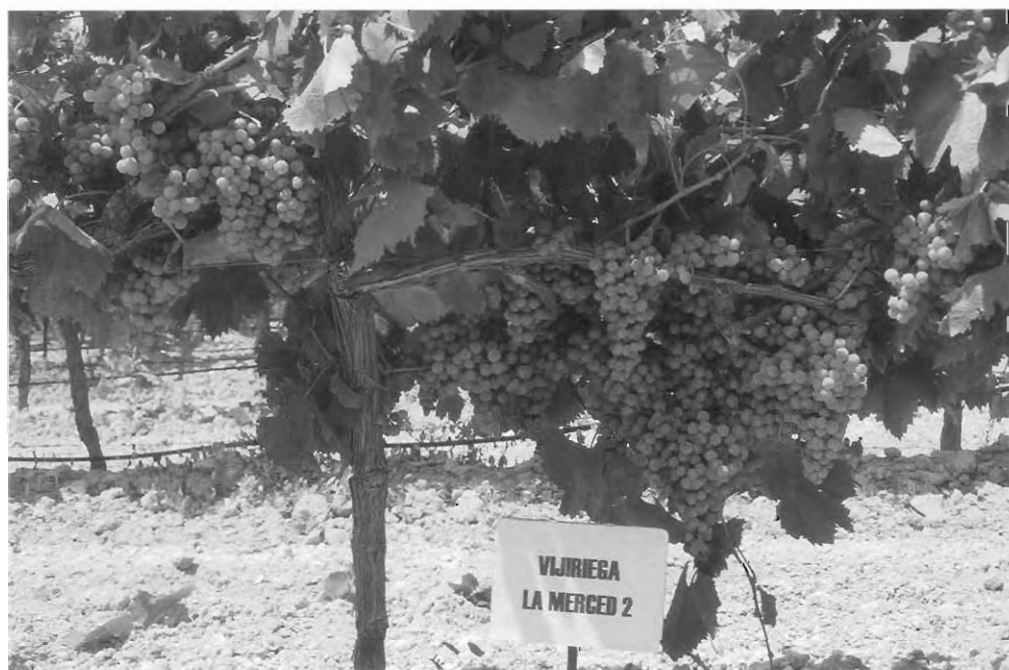
Clon aprobado, en fase de multiplicación.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Clon aprobado, en fase de multiplicación.

APTITUDES

Clon aprobado, en fase de multiplicación.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera).



ZALEMA

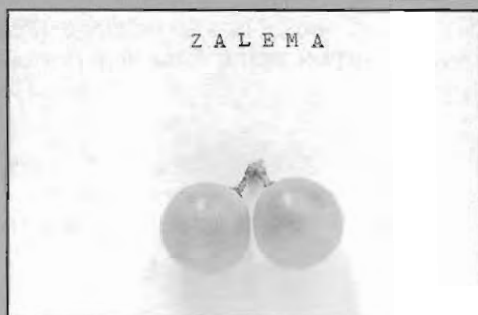
ZALEMA



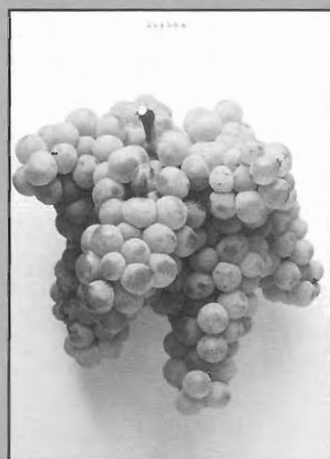
Sumidad y hojas jóvenes



Haz



Baya



Racimo



Envés

CIFA RANCHO LA MERCED

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Hoja joven		
Color del haz (051)	Amarillo con zonas bronceadas	4
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (053)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (054)	Media	5
Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales (055)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (056)	Alta	7
Hoja adulta		
Tamaño (065)	Mediano	5
Forma del limbo (067)	Pentagonal	3
Número de lóbulos (068)	Cinco	3
Color del haz (069)	Verde medio	5
Pigmentación antocianica de los nervios principales del haz del limbo (070)	Nula o muy débil	1
Pigmentación antocianica de los nervios principales del envés del limbo (071)	Nula o muy débil	1
Abultamientos del limbo (072)	Presentes	9
Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios (073)	Localizada en el punto peciolar	2
Perfil (074)	Con bordes hacia el haz	3
Hinchazón del haz (075)	Débil	3
Forma de los dientes (076)	De lados convexos	3
Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base (078)	Corta	3
Forma del seno peciolar (079)	Cerrada	5
Forma de la base del seno peciolar (080)	En V	2
Particularidades del seno peciolar (081)	Presencia bastante frecuente sobre el borde	2
Forma de los senos laterales superiores (082)	Cerrada	2
Forma de la base de los senos laterales superiores (083)	En V	2
Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés) (084)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos entre los nervios (envés) (085)	Alta	7
Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) (086)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) (087)	Alta	7
Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz) (088)	Ausente	1
Vellosidad erguida de los nervios principales (haz) (089)	Ausente	1
Densidad de los pelos tumbados del peciolo (090)	Baja	3
Densidad de los pelos erguidos del peciolo (091)	Nula o muy baja	1
Longitud del peciolo en relación al nervio central (093)	Mucho más corta	1
Sarmiento		
Sección transversal (101)	Elíptica	2
Superficie (102)	Estriada	3
Color general (103)	Marrón amarillento	2
Lenticelas (104)	Ausentes	1
Densidad de los pelos erguidos de los nudos (105)	Nula o muy baja	1
Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos (106)	Nula o muy baja	1
Inflorescencia		
Sexo de la flor (151)	Hermafrodita	3
Nivel de la inserción de la 1ª inflorescencia (152)	3º, ó 4º nudo	2
Número de inflorescencias por pámpano (153)	1,1 a 2 inflorescencias	2
Racimo		
Longitud (203)	Mediana	5
Compacidad (204)	Media/compacta	5/7

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Longitud del pedúnculo (206)	Muy corta/corta	1/3
Lignificación del pedúnculo (207)	Débil	3
Baya		
Longitud (221)	Mediana	5
Uniformidad del tamaño (222)	Uniforme	2
Forma (223)	Ligeramente aplastada	2
Color de la epidermis (225)	Verde-amarillo	1
Uniformidad del color de la epidermis (226)	Uniforme	2
Pruina (227)	Media	5
Grosor de la piel (228)	Mediano	5
Ombiligo (229)	Aparente	2
Intensidad de la coloración de la pulpa (231)	No coloreada	1
Suculencia de la pulpa (232)	Jugosa	2
Rendimiento en mosto (233)	Muy alto	9
Grado de consistencia de la pulpa (235)	Media	5
Sabores particulares (236)	Ninguno	1
Longitud del pedicelo (238)	Corta	3
Grado de separación del pedicelo (240)	Muy difícil	9
Presencia de pepitas (241)	Presentes	3
Longitud de las pepitas (242)	Medianas	5
Peso de las pepitas (243)	Medio	5
Estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (244)	Ausentes	1
Fenología		
Época de la brotación (301)	Precoz	3
Época de la floración (302)	Media	5
Época del envero (303)	Tardía	7
Madurez fisiológica de la baya (304)	Media	5
Comienzo del agostamiento (305)	Medio	5
Coloración de las hojas en otoño (306)	Amarilla	1
Crecimiento		
Vigor del pámpano (351)	Alto	7
Crecimiento de los nietos (352)	Medio/fuerte	5/7
Longitud de los entrenudos (353)	Corta	3
Diámetro de los entrenudos (354)	Pequeño/mediano	3/5
Resistencia a un factor abiótico		
Resistencia a la clorosis férrica (401)	Media	5
Resistencia a la sequía (403)	Media	5
Resistencia a un factor biótico		
Resistencia a <i>Plasmopara viticola</i> (451)	Nula	1
Grado de la resistencia a <i>Plasmopara</i> (hoja) (452)	Bajo	3
Grado de la resistencia a <i>Plasmopara</i> (racimo) (453)	Medio	5
Resistencia al Oidio Tuckeri (454)	Nula	1
Grado de la resistencia al Oidio (hoja) (455)	Medio	5
Grado de la resistencia al Oidio (racimo) (456)	Medio	5
Resistencia a la Botrytis (457)	Nula	1
Grado de la resistencia a la Botrytis (hoja) (458)	Medio	5
Grado de la resistencia a la Botrytis (racimo) (459)	Medio	5
Tolerancia a la Filoxera vitifolii (460)	Nula	1

Carácter O.I.V.	Notación	Nivel de expresión
Grado de tolerancia a la Filoxera (gallícola) (461)	Muy elevado	9
Grado de tolerancia a la Filoxera (radicícola) (462)	Muy bajo	1
Rendimiento en uva		
Porcentaje de cuajado (501)	Elevado	7
Peso de un racimo (502)	Bajo	3
Peso de una baya (503)	Bajo	3
Peso de uva/ha. (504)	Medio/elevado	5/7
Contenido en azúcar del mosto (505)	Medio	5
Acidez total del mosto (506)	Baja	3

Carácter ampelométrico	mm.
Longitud del nervio principal (N ¹) (1)	128
Longitud del nervio (N ²) derecho (2)	108
Longitud del nervio (N ²) izquierdo (3)	112
Longitud del nervio (N ³) derecho (4)	79
Longitud del nervio (N ³) izquierdo (5)	78
Longitud del nervio (N ⁴) derecho (6)	51
Longitud del nervio (N ⁴) izquierdo (7)	55
Longitud del nervio (N ⁵) derecho (8)	27
Longitud del nervio (N ⁵) izquierdo (9)	26
Longitud del nervio (N ⁶) derecho (10)	8
Longitud del nervio (N ⁶) izquierdo (11)	8
Largo del diente del lado derecho (LN ²) (12)	16
Ancho del diente del lado derecho (AN ²) (13)	19
Largo del diente del lado izquierdo (LN ²) (14)	17
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ²) (15)	19
Largo del diente del lado derecho (LN ⁴) (16)	11
Ancho del diente del lado derecho (AN ⁴) (17)	15
Largo del diente del lado izquierdo (LN ⁴) (18)	11
Ancho del diente del lado izquierdo (AN ⁴) (19)	15
Superposición del seno peciolar (SP) (20)	13
Superposición del seno lateral inferior derecho (SSI) (21)	-5
Superposición del seno lateral inferior izquierdo (SSI) (22)	-6
Superposición del seno lateral superior derecho (SSS) (23)	-6
Superposición del seno lateral superior izquierdo (SSS) (24)	-0,30
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SISP) (25)	42
Distancia entre el seno inferior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SISP) (26)	45
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado derecho (SSSP) (27)	42
Distancia entre el seno superior y la inserción del seno peciolar del lado izquierdo (SSSP) (28)	41
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado derecho (29)	0,6171
Relación entre la longitud de los nervios N ² /N ¹ del lado izquierdo (30)	0,6093
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado derecho (31)	0,3888
Relación entre la distancia SISP y la longitud del nervio N ² del lado izquierdo (32)	0,4017
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado derecho (33)	0,5316
Relación entre la distancia SSSP y la longitud del nervio N ³ del lado izquierdo (34)	0,5256
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado derecho (35)	0,8421

Carácter ampelométrico	mm.
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ² del lado izquierdo (36)	0,8947
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado derecho (37)	0,7333
Relación entre la longitud y la anchura del diente N ⁴ del lado izquierdo (38)	0,7333

● Comportamiento agronómico

Según Fernández de Bobadilla (1956), «Producción muy regularizada y abundante. Muy rara en la zona jerezana; en cambio, muy extendida en la provincia de Huelva, a expensas de otras variedades más interesantes por la calidad de sus vinos. La poda en pulgares le va muy bien y se adapta muy bien a los más variados patrones portainjertos. Suele ser cepa de larga duración».

Fechas medias de los principales estados fenológicos y producciones medias por cepa

Brotación	10 de Marzo
Floración	18 de Mayo
Envero	5 de Agosto
Maduración	23 de Septiembre
Caída de la hoja	20 de Noviembre
Kg. de uva/cepa	5,30
Kg. de madera de poda/cepa	0,90

● Aptitud

Buisán (1928) estudia el proceso de maduración de las uvas, así como algunas determinaciones enológicas de la variedad Zalema.

Marcilla (1942) dice que: «Los mostos de Zalema tienen tendencia en algún caso a producir vinos que se oscurecen, virando su color al amarillo dorado durante el período de crianza, defecto (para vinos pálidos, «finos») que no sabemos si debe atribuirse exclusivamente a la cepa y que quizás sea subsanable mediante cuidados de elaboración».

Fernández de Bobadilla (1956) señala: «Mostos no muy azucarados y de buena acidez, que dan vinos de 11 a 12 grados de alcohol y no buena calidad en general». Respecto a su madurez comenta: «Tardía. Segunda decena de octubre. Resisten bien el transporte».

En la colección de La Merced esta variedad da 10,0° Baumé y 5,0 g/l de acidez total.

Clon aprobado



IDENTIFICACIÓN

Variedad: : Zalema.

Denominación del clon: C 2T.

Origen: Huelva CSIC.

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

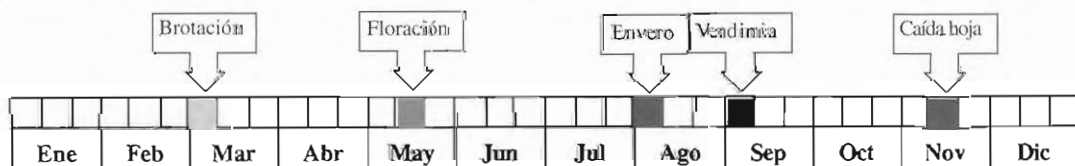
Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 150 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

Racimos de bayas apretadas.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 9,81 Kg/cepa.

Madera poda: 1,04 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y similar al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

Acidez total: superior a la variedad y al promedio de los clones.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 8,55

Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,54

pH: 3,40

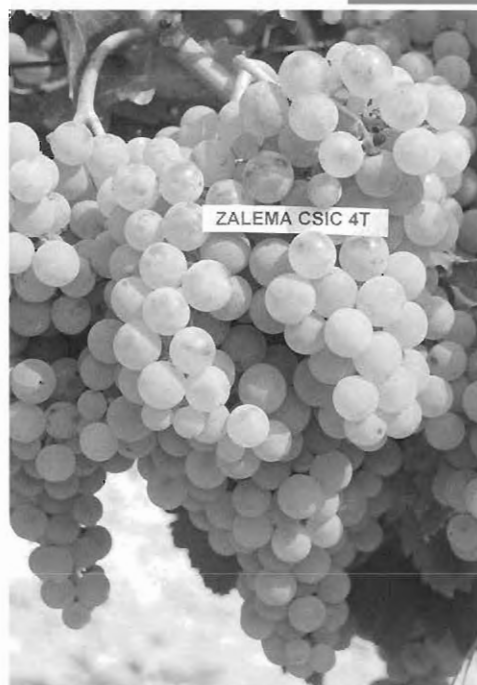
VARIOS

Destaca como uno de los más productivos y el de mayor acidez total y menor pH.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)

Clon aprobado



IDENTIFICACIÓN

Variedad: : Zalema.

Denominación del clon: C4T.

Origen: Huelva CSIC.

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

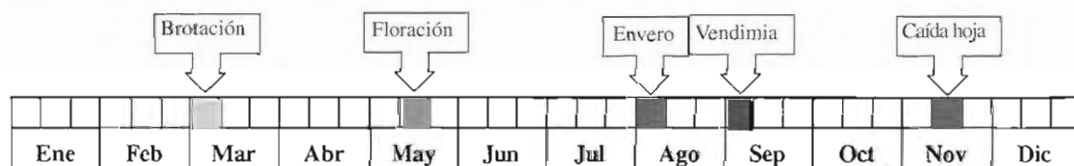
Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 150 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

Racimos de compacidad media.

FENOLOGÍA



PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 9,87 Kg/cepa.

Madera poda: 1,20 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Vigor: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y superior al promedio de los clones.

Acidez total: ligeramente inferior a la variedad y similar al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 9,26

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,85

pH: 3,44

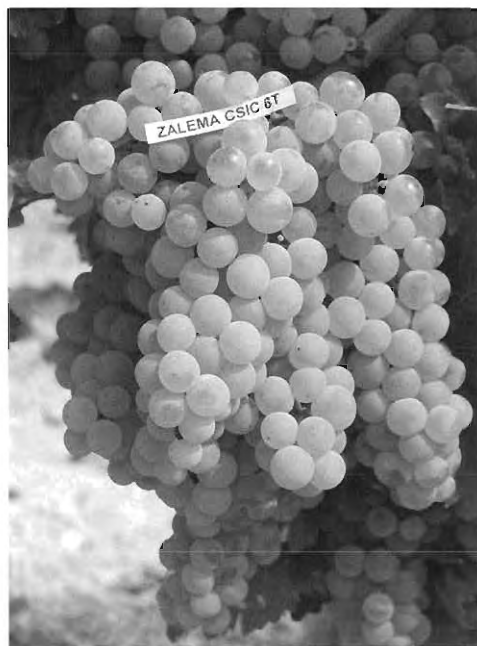
VARIOS

Destaca como uno de los más productivos y por ser el de mayor vigor. Es uno de los de mayor contenido en azúcares.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)

Clon aprobado



IDENTIFICACIÓN

Variedad: : Zalema.

Denominación del clon: C 6T.

Origen: Huelva CSIC.

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

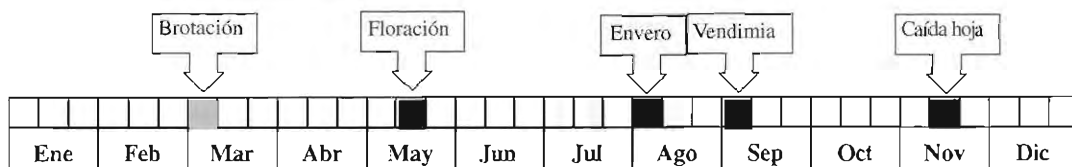
Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 149 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

Racimos de bayas apretadas.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 10,14 Kg/cepa.

Madera poda: 0,75 Kg/cepa.

APTITUDES

Producción: superior a la variedad y al promedio de los clones.

Vigor: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y superior al promedio de los clones.

Acidez total: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 9,20

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,60

pH: 3,46

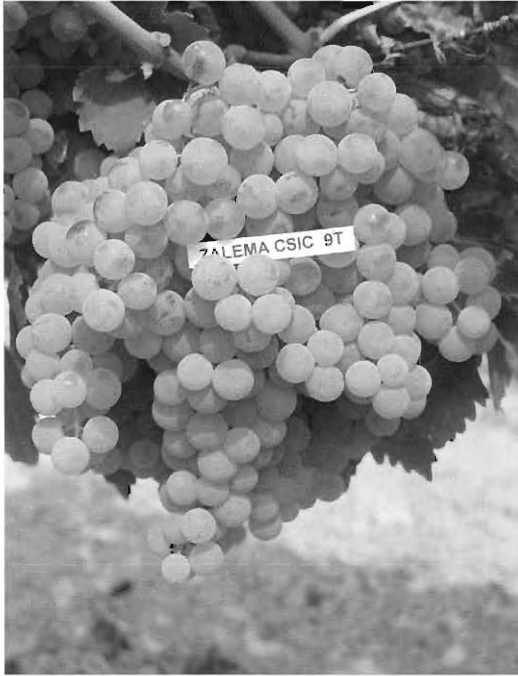
VARIOS

Presenta la producción más alta del grupo y el menor vigor.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)

Clon aprobado



IDENTIFICACIÓN

Variedad: : Zalema.

Denominación del clon: C 9T.

Origen: Huelva CSIC.

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

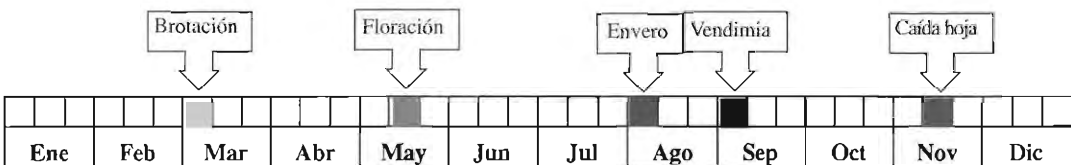
Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 149 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

Racimos de bayas apretadas.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 7,61 Kg/cepa.

Madera poda: (---)

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 8,50

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,51

pH: 3,42

APTITUDES

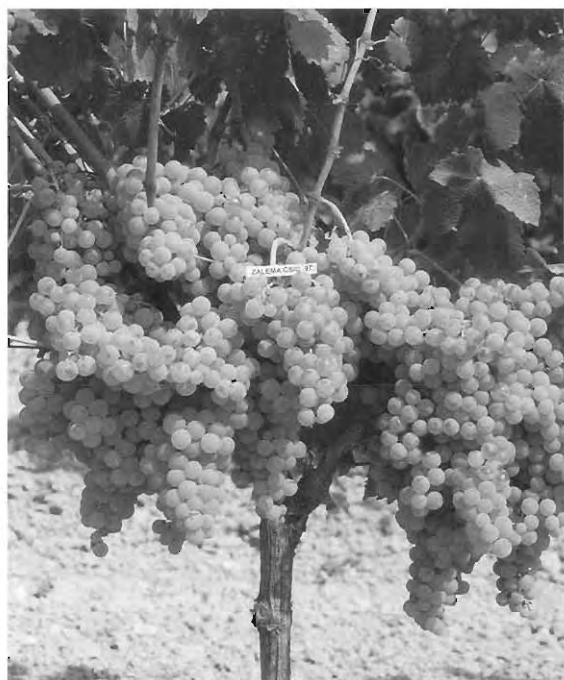
Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

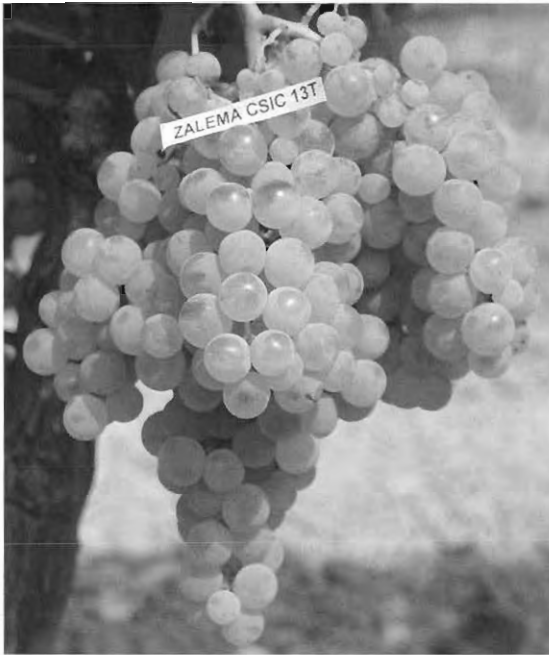
Acidez total: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

VARIOS

Presenta buena producción y dentro del grupo es el que alcanza el contenido más bajo en azúcares y de los más bajos en acidez total y pH.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: Zalema.

Denominación del clon: C 13T.

Origen: Huelva CSIC.

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

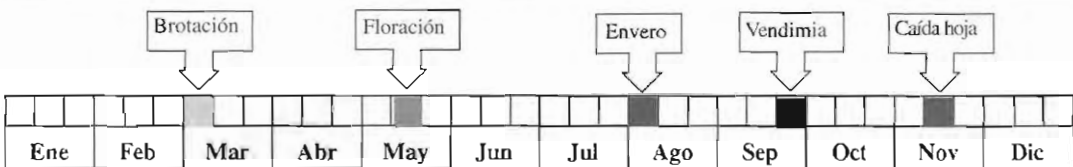
Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 149 cepas .

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

Racimos de bayas apretadas.

FENOLOGÍA



**PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA
VARA Y PULGAR**

Uva: 6,80 Kg/cepa.

Madera poda: (---)

**CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL
MOSTO**

Grado Baumé: 8,73

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,46

pH: 3,45

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

Acidez total: inferior a la variedad y al promedio de los clones.

VARIOS

Es el de menor producción del grupo. También destaca por ser el de menor acidez total y uno de los de mayor pH.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



IDENTIFICACIÓN

Variedad: : Zalema.

Denominación del clon: C 18T.

Origen: Huelva CSIC.

Situación del material inicial: Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera).

Estado sanitario: libre de las virosis entrenudo corto, enrollado y jaspeado.

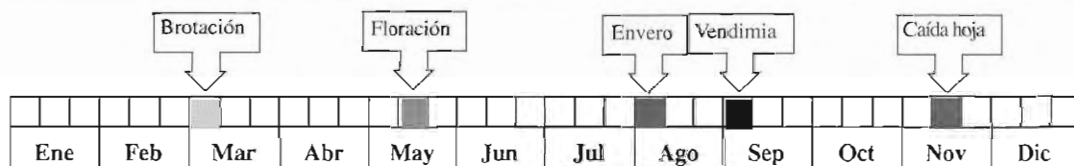
Nº de plantas para producir yemas en el Rancho de la Merced: 149 cepas.

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

No existen diferencias notables con la variedad descrita.

Racimos de bayas apretadas.

FENOLOGÍA



PRODUCCIÓN MEDIA EN PODA VARA Y PULGAR

Uva: 7,31 Kg/cepa.

Madera poda: (---)

APTITUDES

Producción: superior a la variedad e inferior al promedio de los clones.

Grado Baumé: inferior a la variedad y superior al promedio de los clones.

Acidez total: similar a la variedad y ligeramente superior al promedio de los clones.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DEL MOSTO

Grado Baumé: 9,57

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,96

pH: 3,44

VARIOS

Es uno de los clones de menor producción, y destaca por ser el de mayor contenido en azúcares.



Todos los datos corresponden a viñas sobre terrenos de "albariza" en el Rancho de la Merced. (Jerez de la Frontera)



JUNTA DE ANDALUCÍA

Consejería de Agricultura y Pesca

ISBN 84-8474-125-7



9 788484 741251

P.V.P.: 24,00e