

de la extension absoluta, como de la relativa, es Arganda el pueblo de más importancia vitícola de esta provincia.

Siguen despues Belmonte de Tajo con un 49 por 100, Chinchon con un 35 por 100 y Cadalso con un 31 por 100, ó sea próximamente la tercera parte del término municipal.

Los totales de las relaciones citadas nos indican la importancia del cultivo de la vid en cada uno de los siete partidos judiciales de la provincia. En efecto, como puede verse, el partido de más importancia respecto á dicho cultivo es el de Chinchon, donde se encuentran los renombrados pueblos de Arganda, Chinchon, Morata, Colmenar de Oreja y otros, que, como de todos es sabido, se dedican especialmente á la fabricacion de vino, que goza de justa fama y que casi en su totalidad se consume en esta capital. En dicho partido se obtiene tambien gran cantidad de aguardiente, de buena calidad y que lleva el nombre de Chinchon, sea cualquiera el punto de donde proceda.

Figura despues por órden de importancia, el partido de San Martin de Valdeiglesias, siendo los términos de Villa del Prado y Cadalso los mayores productores de uva, entre cuyas variedades se cultiva el renombrado albillo castellano que no cede en calidad á las mejores uvas de mesa de Europa, y el cual se produce en gran escala para el consumo de este importante centro de poblacion. Se obtiene además en esta comarca vino de buena calidad, si bien no de la fuerza alcohólica que los de la zona citada anteriormente.

Siguen á estos en importancia por el órden que se indican los partidos judiciales de Alcalá de Henares, Getafe, Navalcarnero, Colmenar Viejo y Torrelaguna, encontrándose en todos ellos comarcas vitícolas de consideracion y en las cuales se dedican no sólo á hacer vino, que en general es de buena calidad, sino á vender en grandes canti-

dades el fruto para el consumo de esta capital. Respecto á Madrid, limitado á su término municipal, no se cultiva la vid fuera del Jardin Botánico ó de algunos jardines particulares.

De los datos consignados en las citadas relaciones podemos deducir la importancia que en esta provincia tiene el cultivo de la vid, y para que pueda formarse una idea aproximada de aquella vamos á presentar algunos cálculos.

CÁLCULOS DE PRODUCCION.

EXTENSION CULTIVADA DE VID EN LA PROVINCIA.

	Hectáreas.	Areas.	Centiáreas.
Extension cultivada en riego.....	1.221	93	42
Idem con otros cultivos en riego.....	2.878	31	46
Idem en secano.....	27.364	67	10
Idem con olivar.....	18.480	16	17
Idem entre otros cultivos.....	8.465	86	15
<i>TOTAL de la superficie cultivada de vid en la provincia.....</i>	58.410	94	90

Asignaremos los siguientes datos de produccion, deducidos de los que he recogido sobre el terreno en los principales centros vitícolas de la provincia:

	Kilos de uva.
Una hectárea de vid en riego, á razon de 894 cepas por hectárea, y 10 kilogramos por cepa.....	8.940
Una id. id. id. con otros cultivos, á razon de 894 cepas por hectárea, y seis kilogramos por cepa.....	5.364
Una id. id. id. en secano, á razon de 1.300 cepas por hectárea, y tres kilogramos por cepa.....	3.900
Una id. id. id. con otros cultivos en secano, á razon de dos kilogramos por cepa.....	2.500

Resulta, por tanto, la produccion siguiente, expresada en

Hectáreas.	Areas.	Metros.		Kilos de uva.
1.221	93	42	De vid en riego, á razon de 8.940 kilos por hectárea.....	10.924,054
2.878	31	46	De id., en id., con otros cultivos, á 5.364 id., por id.....	15.439,254
27.364	67	10	De id., en secano, á razon de 3.900 por id.....	106.722,213
26.946	02	92	De id. id. con otros cultivos, á 2.500 kilos por hectárea.....	67.365,050
<i>TOTAL de uva que se produce en la provincia.....</i>				200.450,571

Ahora bien, valiendo por término medio nueve pesetas los cien kilogramos de uva destinados ya á verdeo ó á la produccion de vino, asciende su valor á 18.040.551 pesetas, ó sea en reales, 72.162.204.

Este resultado, basado sobre datos de extension exactos, suministrados por el Instituto Geográfico, y de produccion media bastante aproximados, pone de manifiesto la importancia del cultivo de la vid en la provincia, y el gran interés que el estudio de las mejoras que pudieran realizarse, ofrecerá para el porvenir de su Agricultura.

Como decia al ocuparme de la produccion cereal, fuera mi mayor deseo el exponer en esta Memoria todos los trabajos correspondientes á la estadística completa de la vid, pero careciendo del tiempo que estos trabajos exigen, y de los medios necesarios para llevarlos á cabo, me he limitado á la parte que se refiere al cultivo, cuyo estudio he hecho en esta provincia y del que expondré sumariamente algunos principios, así como á la formacion del mapa vitícola que acompaña á esta Memoria, y del cual haré algunas indicaciones.

El sistema seguido para la formacion de este mapa, es el que ya he explicado al hablar del mapa agronómico de cereales.

Para establecer la escala de coloracion me he servido del mismo procedimiento empleado para obtener la del cultivo cereal, resultándome de la comparacion de los términos municipales en que la vid se cultiva en proporciones análogas, la siguiente escala de coloracion.

CAPAS DE COLOR.	PROPORCION Á QUE SE REFIEREN.
1.....	De 0 á 1 por 100.
2.....	» 1 » 3 » »
3.....	» 3 » 7 » »
4.....	» 7 » 13 » »
5.....	» 13 » 21 » »
6.....	» 21 » 31 » »
7.....	» 31 » 43 » »
8.....	» 43 en adelante.

Es decir, que las diferencias á que se refiere cada capa comparándola con la anterior, siguen los términos de una progresion aritmérica, cuya razon es dos. El color que he empleado ha sido el carmin, que, aunque convencional, es el adoptado en los mapas de otras naciones.

Tanto en este mapa como en los de cereales, olivo y riego, he dibujado los caminos y rios, por la influencia que ejercen en la produccion agrícola las vías terrestres de comunicacion y las fluviales.

Al examinar el mapa vitícola, veremos que pone de manifiesto los datos de que anteriormente nos hemos ocupado. En efecto, puede notarse desde luego las diferencias bien marcadas que ofrecen los distintos puntos de esta provincia con relacion al cultivo de la vid, así como que en general decrece dicho cultivo sensiblemente desde el Mediodía al Norte.

A medida que aumenta la altitud, la intensidad del color disminuye, llegando á ser nula en la proximidad de la sierra.

Vemos del mismo modo, que los límites que por esta parte aparecen, están en conformidad con el límite que á la region de la vid en esta provincia señaló el inolvidable don Vicente Cutanda, en su obra: *Flora compendiada de Madrid y su provincia*.

Se observa asimismo, que hay en general regularidad en el aumento ó decrecimiento del color que representa la vid, pues si exceptuamos algun punto como Redueña, Fuencarral, etc., que resaltan de un modo brusco sobre los términos colindantes, el primero por modificar en cierto modo su situacion y exposicion las condiciones climatológicas propias á la altitud en que se encuentra; y el segundo, porque su proximidad á Madrid favorece las condiciones económicas del cultivo de la vid, á más de abundar en dicho término los terrenos pobres y convenientemente inclinados á dicho cultivo; en los demás puede decirse que el paso es bastante gradual, como debe suceder, pues las condiciones climatológicas y económicas no experimentan repentinos cambios en general.

El mapa confirma al primer golpe de vista los datos que expusimos relativos á la importancia del cultivo que nos ocupa en los diversos partidos judiciales, pues desde luego se observa que el partido de Chinchon es donde la coloracion aparece con mayor intensidad, siguiendo gradualmente los partidos de San Martin de Valdeiglesias, Navalcarnero, Colmenar Viejo, Alcalá de Henares, Getafe y Torrelaguna.

Una circunstancia aparece en el partido de Chinchon, y es el paso repentino de coloracion entre los terrenos de la orilla derecha y de la izquierda del Jarama, lo cual es debido á que los primeros se encuentran en un nivel muy bajo respecto al rio, siendo por esta causa húmedos é im-

propios por consiguiente al cultivo de la vid, y dedicándolos con más utilidad al cultivo de cereales, legumbres y otros aprovechamientos.

En cuanto á los términos municipales, se descubre fácilmente que el de Arganda figura en primer lugar en la provincia, siguiendo despues los de Chinchon, Morata, San Martin de Valdeiglesias, Navalcarnero, Villa del Prado, etcétera.

Para hacer comprensible y útil el plano he colocado, al lado del nombre de cada pueblo en cuyo término se cultiva la vid, un número romano, que expresa el número de tintas que componen el color que resulta, por lo que apelando á la escala que ya indicamos, se pueden apreciar sin más trabajo los límites de la proporcion en que se cultiva la vid en el punto que observamos.

Con el objeto de completar con algunos datos exactos el mapa vitícola, he presentado en la parte inferior dos escalas que comprenden; la primera, los veinte pueblos de la provincia en que se cultiva la vid en mayor extension, y la segunda, los veinte en que la proporcion ó intensidad es más considerable. Siguiendo la práctica establecida en estas representaciones gráficas, al lado de cada una se encuentra una pequeña escala dividida en milímetros, representando cada milímetro cuadrado en la primera 100 hectáreas, y cada milímetro de longitud en la segunda 1 por 100 de la citada relacion. Basta, pues, medir la longitud en milímetros de la parte correspondiente á uno de los términos cuyos nombres aparecen en la parte inferior, para apreciar con toda exactitud la extension cultivada de vid y su relacion con la superficie total de aquel.

Como podia preverse, la mayor parte entre los pueblos que aparecen en la primera relacion, existen tambien

en la segunda, si bien en distinto orden, habiendo algunos que sólo figuran en una de ellas.

Vemos que en confirmacion de lo que dejamos dicho, Arganda figura en primer lugar en ambas escalas, resaltando especialmente respecto á los demás pueblos, en la intensidad del cultivo.

Colmenar de Oreja y San Martin de Valdeiglesias, que aparecen el segundo y tercero en la primera relacion, figuran el 11 y 15 en la segunda.

Navalcarnero, que ocupa el cuarto lugar en la escala de extension, no aparece entre los veinte primeros pueblos que figuran en estas escalas en la relacion de intensidad, debido á la gran extension de su término municipal.

En oposicion, Redueña se encuentra en quinto lugar en dicha segunda escala, y no existe en la primera, lo que reconoce por causa la pequeña extension de su término.

Por último, el cuadro que figura en el centro, es un resumen de los datos totales relativos á los siete partidos judiciales en que la importante planta de que tratamos ocupa alguna extension.

Número de cepas por hectáreas.—Esta pregunta se encuentra contestada al hacer los cálculos de produccion, donde expongo el número de cepas que en esta provincia plantan en una hectárea, ya sea en secano, ya en regadío.

Determinacion de las diferentes variedades y uso á que se destina cada una de ellas.—*Eleccion de las variedades de cepas.*—El número de variedades de cepas cultivadas ha sido aumentado considerablemente por medio de la reproduccion por semillas, y como no todas ofrecen las mismas ventajas para el cultivo por no acomodarse de igual modo al clima y á la naturaleza del terreno, ni ofrecen los mismos

productos; la eleccion de variedades ha sido siempre cuestion de gran importancia para el viticultor.

La divergencia de opiniones que existe acerca del papel que juega la variedad en la clase del vino que de ella se obtiene, ha llegado al extremo de atribuir algunos toda la importancia á la clase de vid, considerando secundarias las demás condiciones que concurren al desarrollo del fruto y á la fabricacion del vino, y de negar otros gran influencia á la cepa, atribuyéndosela en cambio al terreno en que se cultiva.

No es posible negar el papel importante que juega la variedad de la cepa en los productos que se obtienen, pero no al extremo de negársela á las demás circunstancias que concurren con la cepa á la obtencion de un producto dado.

En nuestro mismo país pudiéramos citar muchos ejemplos del cultivo de una misma variedad en localidades distintas, produciendo vinos de condiciones muy diversas, lo que nos prueba la influencia que tambien ejerce en las cualidades de un mosto la naturaleza del terreno, el clima y el cultivo, así como tambien la buena fabricacion.

En una misma localidad, los vinos procedentes de igual clase de vid suelen ser distintos, como sucede á veces que lo sean tambien los de un mismo viñedo procedentes de puntos de distinto terreno ó exposicion.

Así, pues, sin negar la importancia que tiene la eleccion de la variedad, hay que tener en cuenta que el suelo, la exposicion, el clima, el cultivo y la fabricacion concurren con ella á obtener los mejores resultados.

Como consecuencia, se comprende que no es posible recomendar una variedad determinada para la obtencion de buenos productos, pues es muy general que no los den iguales, si no lo son las demás circunstancias que contribu-

yen al desarrollo de la planta. Respecto á este punto, sólo podemos limitarnos á manifestar la conveniencia de que cada cual elija las mejores variedades entre las que se cultivan en condiciones análogas de clima, terreno, y económicas, por más que esto no corresponda en modo alguno á la idea natural de progreso. Este requisito podría realizarse por el establecimiento de estaciones vitícolas, donde se llevase á cabo entre otros estudios, el ensayo de las variedades que más ventajas pudieran ofrecer en cada region, y de no ser esto realizable por hoy en la provincia, que los viticultores más importantes destinasen un espacio pequeño al ensayo detenido de las variedades que á su juicio ofrecieran más porvenir, procurando siempre que estén en armonía con el clima y terreno que caracterice la localidad en que se hayan de propagar.

Respecto á las que se cultivan en la provincia, fueron clasificadas por mi ilustrado compañero el Sr. Abela, en su notable Memoria sobre la última exposicion vinícola, con arreglo á los principios establecidos por el eminente botánico D. Simon de Rojas Clemente, contando unas treinta variedades, que son las que siguen:

VARIETADES QUE SE CULTIVAN,

EN LA PROVINCIA DE MADRID.

<i>Tribu 1.^a—Listanes.....</i>	Vitis. V. Cupani... V. V. Ligeri.....	Listan tempranillo. Blanco de Valdepeñas.
<i>Tribu 2.^a—No se ha comprobado.</i>		
<i>Tribu 3.^a—Mantuos.....</i>	Vitis. V. Fallax.....	Mantuo castellano.
<i>Tribu 4.^a—Jaenes.....</i>	Vitis. V. Varronis..	Jaen blanco.
<i>Tribu 5.^a—No se ha reconocido variedad.</i>		

	Vitis. V. Racemosi- sima.....	Albillo castellano.
	V. V. Heppe.....	Idem pardo ó uva par- dilla.
<i>Tribu 6.^a—Albillos.....</i>	V. V. Dulcisima....	Malvasía ó malvar.
	V. V. Maculata.....	Tinto aragonés ó garna- cha.
	V. V. Liebaulti.....	Tinto de Valdepeñas.
	V. V. Fragilix.....	Even de Yepes.
<i>Tribu 7.^a—Ximencias...</i>	Vitis. V. Ximencia..	Pedro Ximenez ó Pero Ximenez, en Aranjuez y otros puntos.
<i>Tribu 8.^a—No se ha com- probado ninguna va- riedad.</i>		
<i>Tribu 9.^a—Vigeriegos...</i>	Vitis. V. Rostrata...	Vigeriega gordal.
<i>Tribu 10.^a—Agraceras..</i>	Vitis. V. Vittata....	Molonesa ó uva rayada.
<i>Tribu 11.^a—Ferrares....</i>	Vitis. V. Saccharata.	Zucari.
	V. V. Fonesia.....	Bocal ú ocal.
<i>Tribu 12.^a—Tetas de vaca</i>	Vitis. V. Longissima	Teta de vaca, blanca.
	V. V. Exueca.....	Corazon de cabrito (roja).
	V. V. Suleata.....	Leonada.
<i>Tribu 13.^a—Cabrieles....</i>	Vitis. V. Praegrandis	Uva de San Diego.
	V. V. Garideli.....	Moravia.
<i>Tribu 14.^a—Datileras....</i>	Vitis. V. Longa....	Chelvana, ó uva de pasa.
	V. V. Tesestincula.	Torralba, ó teta de negra.
<i>Tribu 15.^a—Moscateles..</i>	Vitis. V. generosa..	Moscatel comun.
	V. V. Isidori.....	Id. real, ó romano blanco.
	V. V. Obovata.....	Id. romano morado.
<i>Variedades aisladas.....</i>	Vitis. V. Palsadu...	Chelvana.
	V. V. Bacci.....	Guadalupe.
	V. V. Vivax..	Rojal.

Las más cultivadas son tinto comun, ó de Valdepeñas (*Vitis vinifera Liebaulti*), que se la encuentra en la mayor parte de los pueblos que tienen viñedo en esta provincia. Esta es la variedad tintilla de Rojas Clemente.

Los caracteres de esta variedad son: cepa gruesa y algo tardía en brotar, sarmientos medianos y gruesos, canutos medianos, rebusco poco, hojas medianas, irregulares, lobadas de ordinario, á veces palmeadas, senos comunmente acorazonados ó al menos ensanchados, algo rugosas, color

verde algo oscuro que cambia en rojizo antes de caer, muy borrosas, con la borra muy adherente y blanca, caen muy temprano, gajos cinco, por lo comun, casi enteros, algo puntiagudos, dientes medianos, cabillo algo borroso, de un rojo muy subido que se extiende á teñir los nervios en ángulo recto con la hoja, racimos muchos, medianos, poco apretados; agracejo poco, uva menuda ninguna, pezon muy corto y duro, uvas casi iguales, muy obtusas, superficie igual muy jugosa, con el jugo muy tinto de un sabor particular, muy dulce, empalagoso y algo áspero, muy parecido al del mosto, algo tardía, hollejo grueso, semillas una ó dos.

Esta variedad que, como ya hemos dicho, es muy cultivada en la provincia de Madrid, presenta en ella los caracteres descritos por Rojas Clemente, excepto el de los racimos poco apretados, que aquí son apretados generalmente, pero tanto esta diferencia como la de tamaño que presentan á veces las hojas y sarmientos, no son bastantes á suponer una nueva variedad.

En los terrenos sueltos, guijarrosos y que contienen óxido de hierro, es donde se obtienen de esta planta en la provincia vinos de mejor calidad. Cultivada en riego y en tierras fuertes y fértiles, aumenta el desarrollo de la planta y carga más fruto, pero de peor calidad. Es poco atacada por el *oidium*, y en la que produce mejor efecto el azufrado.

La variedad albillo castellano (*Vitis vinifera* Recemosisima) es tambien muy cultivada en esta provincia para verdeo, siendo sus caracteres: cepa delgada y muy temprana en brotar, sarmientos muchos nada ondeados, rollizos, de color pardo rojizo subido; canutos medianos, rebuscos muy pocos, hojas algo irregulares, palmeadas por lo comun;

con los senos acorazonados; rojizas al desarrollarse, algo rugosas y lampiñas en su parte superior, borrosas en la inferior, con la borra muy adherente y blanca; caen tarde, gajos cinco, por lo comun, enteros, poco puntiagudos; dientes cortos; nervios medianos; cabillo mediano, algo peloso rojo, en ángulo casi recto con la hoja; racimos muchos, medianos; agracejo poco; uva menuda ninguna; pezon muy corto; uvas medianas (más pequeñas que las del Listan comun) casi iguales; muy obtusas; con la superficie igual; tan sumamente blancas y jugosas que se vacian enteramente con la más ligera presion; muy dulce y empalagosa; muy temprana; hollejo grueso; anillo bastante marcado, casi circular, á veces con ángulos muy manifiestos, de color rojo parduzco algo claro.

En la misma Tribu albillo, se cultiva en esta provincia el pardo, llamado comunmente uva pardilla, en el término de Fuencarral y los inmediatos, de la cual hacen el vino pardillo que alcanza el precio de cuarenta reales arroba.

Corresponde tambien á dicha Tribu (la *Vitis vinifera dulcisima*) llamada Malvasía ó Malvar, en esta provincia, donde se cultiva mucho para verdeo, especialmente en los partidos de Chinchon y Getafe, que la destinan á cuelga para venderla en Madrid durante todo el invierno á un precio muy elevado.

Son tambien variedades muy cultivadas el tinto aragonés (*Vitis vinifera Maculata*), blanco de Valdepeñas, Listan comun, por la parte Norte y Sudoeste de la provincia; la Torrentés en el partido de Alcalá de Henares, la Jaen blanca en el mismo partido y en el de Chinchon, donde se la mezcla con el tinto, á quien da fuerza y cualidades de conservacion; la Mollar negra que se utiliza mucho para

cuelga; y otras cuyos caracteres no describo por no hacer más pesado este capítulo.

Número de labores y precio de cada una.—El objeto de las labores, como todos sabemos, es mullir el terreno, ponerlo en contacto con los agentes atmosféricos, proporcionarle la humedad que necesite y limpiarlo de toda clase de malas yerbas. La vid es una de las plantas que más reclama estos cuidados, sobre todo en los primeros años, para impulsar su desarrollo. En la provincia de Madrid se llega á dar á los viñedos durante los tres primeros años, hasta treinta labores, ó sean diez por año, en los puntos donde mejor se cultiva; fundados en la creencia de que la vid no llega á dar fruto mientras no reciba este número de labores. Reconocida la necesidad de labrar con frecuencia la vid en los primeros años, no parece, sin embargo, que sea imprescindible este número de labores para conseguir que la vid dé fruto, bastando en general con seis que se den cada año, que pudieran muy bien ser sustituidas por cuatro, si se dieran con arado de vertedera para viñas, quedando el terreno mejor labrado que con las diez que algunos dan, y si esto no bastase á estirpar las malas yerbas, dar algunas vueltas con el escarificador. Cuando las viñas se labran con el azadon, como sucede por bastantes puntos del Norte de la provincia, se suelen dar tres labores en los primeros años, que reciben el nombre de cava, bina y rebina cuando ya están criados. Si se labra con el arado, es necesario hacer la mulla, como llaman en esta provincia á la operacion de cavar los piés de las cepas, la cual es de gran beneficio para las plantas, debiendo darse durante el primer año una mulla por cada dos rejas.

Quando las viñas están formadas, que suele ser á los cinco años, las labores que se ejecutan en esta provincia

son de cuatro á seis con el arado comun, y en el espacio que media entre Febrero y Junio; además de esto, practican dos labores á brazo al pié de las cepas, que consisten en hacer piletas de un metro, término medio, de diámetro, á cuya operacion dan el nombre de excavar, y la verifican en la parte Norte de la provincia, desde Febrero á Abril, para evitar la accion sobre las cepas de las heladas intensas, y en el Mediodía en otoño, por no ser frecuentes tales daños; siendo el objeto de esta labor recoger las aguas, desbarbar, ó sea cortar las raíces superficiales y mullir la tierra alrededor de la planta. Pasada la estacion de las lluvias, practican una segunda labor á brazo á que dan el nombre de mullir, consistiendo en deshacer las piletas, amontonando la tierra alrededor de cada pié, con el objeto de mantener la humedad en la planta durante los meses de estío; y en los años de abundante cosecha suele rebajarse el monton para evitar que rocen los racimos en el suelo.

Respecto á estas dos últimas labores, las creemos muy beneficiosas para el viñedo y en general se practican en buenas condiciones. No sucede lo mismo con las labores de arado, que por la imperfeccion de este instrumento no llenan los fines que se propone el agricultor de un modo conveniente y económico. Por las razones que en otro lugar expusimos, creemos debieran sustituirse las cinco labores, que por término medio se dan, con dos labores cruzadas con el arado de vertedera para viñas, y dos ó tres de estirpador; método recomendado ya por autores españoles y que lo hemos visto practicar con buen éxito en esta provincia.

Podas.—La poda, en general, tiene por objeto atender á la mayor duracion del árbol á la vez que á su mayor pro-

duccion: se comprende por esta causa que es una de las operaciones más importantes del cultivo, y que tanto la época en que ha de hacerse, como los cuidados con que se lleve á cabo, deben fijar muy especialmente la atencion del viticultor.

La época de podar la vid no puede determinarse á punto fijo por estar sujeta al clima de las localidades en que se lleva á cabo. Desde que se recoge el fruto hasta el mes de Abril, es el tiempo en que esta operacion se puede verificar, pero segun los climas hay necesidad de adelantarla ó atrasarla. Cuando los terrenos plantados de viña están expuestos á las heladas tardías, la poda temprana presenta el inconveniente de que los brotes tiernos sufren por efecto de dichas heladas, con gran perjuicio para la produccion. Si por el contrario se poda tarde, los brotes tiernos son atacados por los insectos, que los destruyen con más facilidad que cuando se poda temprano.

De estos dos daños es sin duda mayor el causado por los hielos; por estas causas se comprende la dificultad de fijar una época para llevar á cabo la poda, que sólo el viticultor, segun las circunstancias en que se encuentre, puede fijar.

La poda temprana, en general, presenta la ventaja de que las heridas causadas en los pulgares, están cerradas para la época de los hielos de invierno, y apenas les ocasiona daño alguno; por otra parte, brotan temprano, lo cual es beneficioso para el desarrollo de los sarmientos y el fruto; y en tales condiciones la mejor época de podar es el mes de Noviembre. En las localidades sujetas á hielos tardíos, en que la poda temprana presente los inconvenientes que hemos indicado, se deberia practicar en el mes de Noviembre la cachipoda, que á la vez que facilita la ventajosa

operacion de dar una labor de arado en el invierno, evita algunos de los inconvenientes de la poda tardía, siendo uno de ellos el mayor derrame de sávia en la primavera, lo cual, si á veces suele ser ventajoso cuando la vid ocupa un terreno de gran fertilidad, en la mayoría de los casos es en cambio perjudicial por la debilidad que causa á la planta en perjuicio de mayor producto.

En esta provincia se poda en redondo, dejando de cinco á diez pulgares, segun la cepa, y de una á tres yemas cada uno; la época en que se practica suele ser de Noviembre á Abril, y en Noviembre la cachipoda, que en los pocos puntos en que tiene lugar lo hacen más bien como medio curativo, segun ya diremos, que como labor ordinaria: los instrumentos de poda en esta provincia son, la hoz conocida en toda la parte central de España, la hoz pequeña que sirve para preparar los sarmientos para la plantacion en los viveros y las tijeras ordinarias de podar, cuyo corte no resulta tan limpio como el que se verifica con la hoz.

La manera de llevar á cabo esta operacion, es generalmente en la provincia, defectuosa, pues los podadores se cuidan poco de dirigir la cepa, se apoyan á veces en el sarmiento al hacer el corte hasta que se le oye crujir, y consideran su obligacion reducida á dejar siempre un número proporcionado de brazos, pulgares y yemas, cuidándose apenas de que el corte esté hecho con limpieza para evitar que el agua, introduciéndose por los poros y descendiendo hasta la médula, forme goteras que dan lugar á la cárie y por consecuencia á la muerte de la planta.

Cálculo aproximado de los daños sufridos en el último quinquenio por accidentes atmosféricos, criptógamas é insectos.—Sin que nos sea posible con los datos que hemos

podido obtener, hacer el cálculo á que se refiere esta pregunta, podemos decir algo acerca de los daños causados en los viñedos por accidentes atmosféricos, criptógamas é insectos.

Nada digo de los malos efectos de las heladas tardías por ser conocidos de todos.

Los perjuicios ocasionados por el granizo ó la piedra, que á veces son de gran consideracion, pueden remediarse en parte por medio de la poda, si dicho meteoro se presentase en los meses de Mayo ó Junio; pues más tarde ya no podria verificarse aquella, porque los nuevos brotes no tendrían tiempo de llegar á su completo desarrollo.

Entre los insectos perjudiciales á la vid, uno de los que más daños ocasionan en la provincia, es la piral (gusano de la vid), que sobre todo en el partido judicial de Chinchon ha causado estragos considerables. Los medios de destruccion que, segun el Sr. Hidalgo Tablada, han dado mejor resultado en dicho punto, son dos. El primero, consiste en abrir el pié de la planta, descortezar cuidadosamente la cepa y enterrar las cortezas en el hoyo abierto, cubriendo despues la cepa hasta los pulgares, comprimiendo á la vez la tierra. Se comprende desde luego los buenos resultados de este medio, que destruye al mismo tiempo gran número de insectos que se cobijan en las grietas de la corteza. El segundo medio, consiste en cubrir las cepas hasta los pulgares, dejándolas en este estado hasta fin de Junio. Este medio es ménos seguro, pero más económico.

El *Altica ampelóphaga*, vulgarmente llamado cuquillo, ocasiona tambien daños de gran importancia, habiéndose dejado sentir sus efectos con mucha intensidad en las riberras del Tajuña y otros puntos de la provincia. El sistema de destruccion seguido en esta provincia, se reduce á reco-

gerlos en sacos que colocan al pié de la cepa, y que al moverla ligeramente reciben los insectos que aquella contenia, enterrándolos despues.

Los estragos causados por el *oidium* desde hace treinta años, han sido conocidos tambien en esta provincia, donde existe gran número de viñedos atacados por la criptógama. El procedimiento de extincion seguido en general es el azufrado; pero en algunos puntos tanto del partido de Colmenar Viejo como de la Vega del Jarama, aseguran les da mejor resultado cachipodar en Noviembre y cubrir la cepa hasta la primavera; con lo que dicen que consiguen por completo la destruccion de la plaga.

La langosta es tambien uno de los mayores enemigos de la vid y de los que más perjuicios ha causado en esta provincia, á pesar de las eficaces medidas tomadas por la Comision de extincion, que ha trabajado sin descanso hasta conseguir la desaparicion casi completa de esta asoladora plaga.

La ley de langosta de 10 de Enero de 1879 ha concedido más atribuciones á las Comisiones provinciales y locales de extincion, y con su apoyo se ha trabajado mucho durante los inviernos, lo que unido á las lluvias abundantes, hacen preveer que la plaga este año no presentará el carácter alarmante de otros.

Afortunadamente hasta hoy, no se conocen los estragos de la filoxera en esta provincia, y merced á la vigilancia de la Comision provincial de defensa y á su celo para hacer cumplir las órdenes del Gobierno, es de esperar que no invada los viñedos de aquella tan devastador insecto.

Plantaciones hechas en cada uno de los años del último quinquenio.—No ha sido posible al que suscribe obtener datos exactos acerca de la pregunta expresada, pero sí

puede decirse que en la provincia de Madrid es cada vez mayor el número de nuevas plantaciones, como sucede en todas las provincias de España en que se cultiva la vid, sobre todo desde que ha aumentado la demanda de vinos para Francia, y por consiguiente los precios de dichos caldos en la mayor parte de la Península.

Cantidad de uva explotada, su valor en pesetas y puntos de exportacion.—En esta provincia se consume toda la uva que produce, ya destinando una gran parte al mercado de la capital, ya dedicando la restante á la produccion de vino para el consumo de la misma, y del resto de la provincia. Unicamente suele exportarse á Francia una pequeña parte del célebre albillo castellano de Villa del Prado y San Martin de Valdeiglesias, pero en cantidad poco considerable aún.

Al terminar el capítulo del Interrogatorio referente á viticultura, debo manifestar que las preguntas sobre produccion y valoracion de frutos, gastos, etc., están contestadas en la primera al exponer la extension del cultivo de la vid en la provincia.