

TEMPRANILLO BLANCO.- Es el Listán o Palomino, o una variedad de dicho Listán. Muy parecido al Temprano también; para muchos

(Hay tinto)

Listán igual. Porte semi-erguido.

Hojas grandes muy quinquilobadas, de senos profundos (casi palmeadas) lisas arriba, pelosas abajo, de nervaduras carminadas (tipo Riparia Tormentosa), gruesas cara inferior. Dientes obtusos y largos.

Peciolos largos, casi perpendiculares al limbo, carmín-rojizo de borrija.

Seno peciolar cerrado en O ó arcada (lo que no da Temprano). Hojas pequeñas quinquilobadas también, rosado en sus dientes y cara superior; blanco gamuza, no asperico, la inferior como en las grandes. El extremo ramos borrosillos. Al madurar se acarmina el follaje.

Brota temprano. Capullo rosa vivo de ligera borra.

Madera rojizosa a Palomino. Yemas gordas, largos y rectos entrenudos.

Zarcillos simples o bifurcados.

Racimo bueno, alado, pendulante. Uva redonda que dorea al sol, piel fina, y gustosa. Buena para mesa y vino; temprana como se dice; pedicelos finos y delgados.

Esta uva, y Albillo, Chasselas y Pedro Ximénez, es una serie completa de tempranas para mesa de esta Región.

El Picadillo de Valladolid debe ser esta misma variedad modificada por el medio.

Y hay el Tempranillo de Navarra, típico tinto (o de Rioja) que describiremos, aunque muchos caracteres se señalan ya, y que da el famoso vino de Peralta.

Zona principal de su cultivo, caracteres generales, sinonimia, etc. Cultivada en esta provincia de preferencia en el partido de Albuñol. Es un Listán, o Palomino, o Tempranillo, o análoga a ellos. Los listanes comunes, según varios autores, son llamados ^{albar o ojo de liebre} Palomino blanco, Palomino, Tempranillo, Organzuela, Ojo de liebre, Temprano blanco (Málaga), Albar's o Alban (Granada), y los hay de uva negra y blanca, y con ligeras diferencias debidas al medio. Hay también Airén. El Tempranillo de Navarra viene a ser así un Listán negro llamado en Jerez Abejera, porque por lo dulce lo comen las abejas, aunque algo (A)

Vigor Grande

- Brote** (Aspecto, color del capullo y de las primeras hojitas)
 - Capullo Blanco gamuza, grueso, borra de ligero rosa con acumines carminosos. Mucho follaje.
 - Primeras hojitas El blanco gamuza de envés es mas desarrollado en éstas. - Brota temprano.
- Sarmientos** (Longitud, forma, color y caracteres de los entrenudos y yemas)
 - Parte erguido. Madera al pajizoso suave, listillas. En extremo ramos sufre una especie de rayado. Las varas tienen mucho ramillo que le da aspecto espinoso. Nudos abultados, entrenudos largos o medianos, rectos. Yemas gordas apuntadas, escama roja cerrada. Medula bastante verdosa.
 - Zarcillos Trifurcados.
- Hojas**
 - Hojas grandes Enormes. Envés de pelo ^{borroso} asperoso/nervaduras y parenquima. Quincuilobadas como Listán. Dentado agudo, largos dientes. Algo rugosas, planas, lóbulos agudos algo puntiagudos.
 - Hojas pequeñas
- Peciolos** (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo)
 - Atablillados, carminosos, largos, tienen alguna borrilla.
 - Seno peciolar En V abierta, que montando lóbulos se cierra en muchas.
- Flor**
 - De tinaja corta con nectarios a su color verde. Es temprana.
- Fruto**
 - Epoca de vendimia Temprana, antes la quincena Septiembre.
 - Racimos Alados, largos con pedúnculo muy leñoso, rojo, acodado, que da el racimo pendulante. Uvas redondas, y esto le diferencia algo del Palomino, blancas, doradas, duras, tipo magnífico para venir antes que Valencí, y después Chasselas y Albillo, formando serie así Albillo-Chasselas-Picadillo de Valladolid y Pedro Jiménez, y este Temprano para empalmar luego con Malvar, Airén, Mantuo Jerezano y Valencí mesa. Muy productivo. Granos muy (B).

Observaciones. Defoliación muy persistente y sano follaje; defolia amarillento con pecas negruzcas de R. Martín. El famoso Picadillo de Valladolid deriva de esta variedad, cuyo follaje pudo modificarse algo por el medio, pues los racimos son de igual clase incluso con algún pecoso en los granos. Con esta variedad se hace un excelente vino licoroso, - Resiste bien al Oidium y Mildiu. Franca le ataca mucho la filoxera.

(1).- según los términos (Listán es en el Puerto, Tempranillo: en Pota, Palomino; en Chiclana, Ojo de Liebre; En Lebrija, Temprano; y en Algeciras, Alban.

Zona principal de su cultivo, caracteres generales, sinonimia, etc. (A).- se diferencia. El Tempranillo de Granada es blanco.- El Tempranillo en el Norte es uva negra, pero no es este el Tempranillo a que queremos referirnos, que da el famoso vino de Peralta (Navarra) parecido a la cepa de igual nombre cultivada en esta Región.- Conjunto foliar gordo, blanquecino en el envés como el de Palomino y que tiene alguna diferencia que diremos al describirlo en la provincia de Cádiz, y análogo al Perruno descrito; luciente arriba. Quinquilobadas hojas.

Vigor

Brote (Aspecto, color del capullo y de las primeras hojitas) { Capullo
 Primeras hojitas

Sarmientos (Longitud, forma, color y caracteres de los entrenudos y yemas) {

 Zarcillos

Hojas { Hojas grandes
 Hojas pequeñas
 Peciolos (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo)
 Seno peciolar

Flor {

 Epoca de vendimia

Fruto { Racimos (B).- iguales y bien formados, medianos; piel fina; limpios
 buena para vino también. Pedicelos finos y delgados, verdosos
 Granos lvero carminados, poco ^{o nada} verrugosos, y de anillo poco saliente. Pocas pepetas. El tipo de fruto es algo a Malvasía común. (Es racimo compuesto en la parte superior).
 Pepitas

Observaciones Esta variedad tiene tendencia a ser carrasqueña.



Cadiz-Temprano~



Temprano
(1523)