

(1) y análogo parece en todo

(Ver descripción exacta. Prov. MALAGA)

Zona principal de su cultivo, caracteres generales, sinonimia, etc. Es variedad blanca (hay también un Pedro Jiménez negro, muy raro) que está extendidísima en esta provincia como en la de Málaga, y menos en Cádiz. Se ha dicho que Pedro Jiménez ha sido importado de Alemania y que es el Riesling, pero autores de probada solvencia como Sprenger y Stolz, dicen que el Pedro Jiménez nada tiene que ver con ella ni con el Elbing siquiera. Lo que sí parece más verosímil es que fue originaria de regiones del Sur (algunas islas -Madera, Canarias!) fue llevado a Alemania, y desde allí, desde las orillas (A)

Vigor

Brote

(Aspecto, color del capullo y de las primeras hojitas).

Capullo Como el del Perruno, chiquitín, verdoso arañoso ligerísimo, tiene algún acumino carmín (pero más lampiño que el de Perruno) (B)

Primeras hojitas De largos lóbulos trilobados, algo escarchosas, de seno peciolar V corta abierta; las segundas primeras hojitas ya marcan el quinquilobado de la variedad.- Brota tarde. En esta variedad todas las yemas, incluso la casquera o ciega, son fructíferas.

Lisos, de nudos poco salientes que se acarminan. Madera gris sucio, blanda, o carminada con listillas (rayado) a tono carmín, típico; se descorteza en tiras; agostada es muy roja la madera; hace pocas varas. Entrenudos medianos y rectos, sanos, así como los ramos. Porte erguido. Yemas gruesas, agudas.

Zarcillos Trifurcados, verdes, lisos, rizosos que toman luego color carminado como los peciolos.

Sarmientos

Madera, etc. (Longitud, forma, color y caracteres de los entrenudos y yemas)

Hojas

Hojas grandes De dos series de dientes agudos bien diferenciados, lóbulos triangulares, más saliente el central, por lo que algunas hojas dan forma de un Aramón de senos rasgados, tan anchos como largos, y otras con lóbulos laterales que salen uno y el otro correspondiente falla. Son quinquilobadas, de senos inferiores ~~menos~~ señalados, verde oscuro arriba, envés con ligero "duvet", con nervaduras gordas, salientes, blanco-amarillentas arriba, limpias tan salientes y duras como el hierro (C)

Peciolos (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo) Muy carmín (rayadillos) en plena sazón.

Flor

Seno peciolar en V larga o U abierta y estrecha, cerrada en algunas hojas y hasta embridando. Mas cerrado que el de Perruno. Algunas tienen algún diente interno.

Fruto

Epoca de vendimia Mitad de Septiembre.
 Racimos Racimos ~~en~~ alados, medianos, uvas algo redondo-elipsoide no muy grandes, granos apretados, desiguales, muy finos, que dorean al rosa; muy bien ligado. Es temprana esta variedad; con Palomino da las grandes uvas tempranas; Por muy fina piel, la lluvia la pudre; uva muy dulce y gustosa, exquisita, muy buenas para vinos dulces y secos, y para vinos finos con Palomino y con Romé, haciendo las tres variedades un triunvirato como el Viura-Xarello-Malvasía en su zona. Al cogerse la uva se pela y da (D)

Observaciones

Defoliación amarillento canario con pecas negruzcas. Raíces pivotantes, amarillentas, fibrosas. Esta variedad es la básica para el famoso vino de Málaga que tanto se exporta para mejorar otros extranjeros. Mezclado en proporción de 1/10 con el mosto de la cepa Palomino; parece dar un (E)

Zona principal de su cultivo, caracteres generales, sinonimia, etc. (A).- del Rhin o del Mosela la trajo a Malaga hace ya mas de 200 años un tal Pedro Simón que le dió el nombre de Pedro Ximón, y al final Pedro Ximénez, o Ximénez simplemente (El Jerez de otras provincias). Las diferencias con Ximénez Zumbon (porte erguido y racimo más ancho, grano más gordo y menos azucarado, más productivo y hojas mas aterciopeladas) y Ximénez loco (porte más rastrero), no corresponden como se dice, a las variedades Don Bueno y Pedro Ximénez de Badajoz. Del primero hay muy pocos (algunos por los pagos de Motril), pero ambas son casi idénticas al Pedro Ximénez típico por antonomasia. Conjun-
 Vigor (to foliar de éste, de textura aspecto y lobulado parecido al Ferruno, (verde y liso, con un reflejo de peloso chiquitín áspero que no le dan

Brote (Aspecto, color del capullo y de las primeras ho-
 Capullo (las nervaduras, muy salientes arriba y abajo. Hojas algo irregulares como luego decimos, lobadas y planas.
 (B).- En terminación de ramos es verde liso pues casi ningún
 Primeras hojitas (hilo araña se ve

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

Zarcillos

(C).- abajo. Recuerda su aspecto de conjunto al Carrega-Somera o a la Garabatona. El parenquima ya hemos dicho tiene un pelo muy corto. Son hojas muy finas y lucientes. Las hojas pequeñas son de textura tierna, algo ampollosa, y más luciente arriba, de trilobado de senos abiertos laterales y menos los de abajo peciolares; y en los casos de hojas quinquilobadas, seno peciolar más abierto en éstas como Lot. Ya se nota en ellas algo ese peloso corto del parenquima.
 Hojas grandes
 Hojas pequeñas

Peciolos (forma, longitud, coloración y modo de unirse al limbo y ramo)

Seno peciolar

Flor

Epoca de vendimia

Fruto
 Racimos (D).- un intenso dorado precioso, como si quisiera dar su vino famoso. Las abejas y avispa gustan mucho de ella por lo azucarada y la pican y pudren. Pedúnculo racimo muy quebradizo. Tiene, en general, tres pepitas. Pincel o estigma persistente. Pedicelo bien destacado, fuerte y lenoso; poco marcado rodete.
 Granos
 Pepitas Da vinos de 14 a 15% y 270 a 280 gramos de azúcar en mosto.

Observaciones (E).- mejor Jerez, sobre todo facilita el desho del vino hecho. En las plantaciones de esta provincia de Granada, es muy corriente poner una línea de Pedro Ximénez y dos de Listán, lo cual prueba es esa mezcla de uvas, buena para vinos, la que así se logra.

Recu. D. Nuevo-Tormenta y Aris.



Granada - Pedro Jimenez -



Pedro Jimenez
(1517)