Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 1990, **24,** N° 2, 87-99.
Connaissance de la Vigne et du Vin.

CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES DE 211 VARIÉTÉS DE *VITIS VINIFERA* L. ÉTUDIÉES EN ESPAGNE PENDANT 25 ANS

L. HIDALGO

Departamento de Viticultura y Enologia, Finca El Encin,
Apartado 125, Alcala de Henares, Madrid (Espagne)

Résumé : *Ce travail présente des caractéristiques agronomiques de 211 variétés de* Vitis vinifera *L. étudiées en Espagne pendant 25 ans : production de raisin, teneur en sucre des moûts et poids des bois de taille. Une liste de 435 synonymes pour les variétés blanches et une liste de 239 synonymes pour les variétés rouges sont données.*

En 1955, après une large prospection sur tout le territoire national, une importante collection ampélographique, représentatice du patrimoine *Vitis vinifera* qui se trouvait alors en Espagne, a été établie dans la "Finca El Encin" par le Centre d'Ampélographie et de Viticulture de l'Instituto Nacional de Investigaciones Agronomicas.

La collection fut entretenue et étudiée par le Centre jusqu'en 1971, date à laquelle elle est passé au Département de Viticulture et Oenolgie du C.R.I.D.A. 06 Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.

Dans ce travail, nous présentons les caractéristiques agronomiques des variétés établies dans ce Département en nous basant sur des valeurs moyennes interannuelles calculées sur une base de 25 années de données de production, trois années de culture des jeunes plants et deux années de plantation des porte-greffes jusqu'à leur greffage, cela correspondant à 30 ans de racines, ce qui est très important et représentatif en raison de cette longue période de permanence difficile à maintenir.

Cette collection, menée à bien pendant une si longue période, a servi de base à des travaux nombreux et variés d'ampélographie, de physiologie et d'amélioration végétale, ainsi qu'aux publications se rapportant à ce travail ou à des publications antérieures.

La collection a été initialement établie avec quelque 800 variétés et clones provenant de multiples situations de toutes les régions viticoles, y compris les répétitions avec les synonymes, car chaque variété est connue sous différents noms locaux. La présente révision porte sur 794 variétés, clones et synonymes qui faisaient partie de ladite collection et qui se réduisent à 211 variétés de référence, lesquelles se caractérisent par les données obtenues pendant 25 ans de production.

La collection était située sur des terrains non irrigués, autrefois consacrés aux céréales, et qui auraient été plantés il y a longtemps, en vignoble franc de pied, disparu à la suite de l'invasion phylloxérique.

En ce qui concerne la stratigraphie, les terrains correspondent au bord de la première terrasse fluviale wurmienne, du rio Henarès près de celle du Riss supérieur. Dans la rupture de pente existant entre ces terrasses, affleure l'oligocène en strates subhorizontales, entre lesquelles prédominent des couches de grès très riches en muscovite alternant avec des strates de marnes sableuses. Une grande partie de l'affleurement oligocène de cet escarpement reste cachée par une légère inclinaison de la terrasse du Riss; il est cependant visible près de la cave qui existe dans le vignoble et dans d'autres endroits le long de ce dénivellement.

Du point de vue pédologique, les sols, selon les auteurs cités doivent être définis comme Alfisols, représentés par le sous-ordre Xéralf du grand groupe Haploxéralf et caractéristiques des terrasses de l'Henarès avec les déterminants viticoles moyens généraux suivants :

DÉTERMINATION	SOL 0-30 cm	SOUS-SOL 30-60 cm
Éléments grossiers %	14,20	10,90
Texture	Limono-argileuse	Argileuse
Matière organique %	0,57	0,57
pH	8,20	8,30
Calcaires %	4,80	3,20
Éléments actifs (p.p.m.)		
Chlores (Cl^-)	20	5
Sulfates (SO_4)	20	Non détectable
Calcium (Ca^{++})	200	150
Éléments en réserve (p.p.m.)		
Phosphore (P)	12	5
Potassium (K)	18	18

D'après les données agroclimatiques, la situation du vignoble correspond selon la classification de Papadakis, au "type méditerranéen tempéré" avec un régime d'humidité "méditerranéen sec"; "type avoine moins chaud" en hiver et "type maïs" en été.

Dans ce type de climat, les cultures d'hiver et le vignoble peuvent donner de bons rendements en terrains non irrigués. Pour les cultures d'été, telles que le maïs et les arbres fruitiers à feuilles caduques qui nécessitent un arrosage, ce climat convient mais n'est pas idéal pour la culture de l'olivier.

Les facteurs climatiques fondamentaux sont les suivants :

Précipitations annuelles	434 mm
Évapotranspiration annuelle	733 mm
Taux d'humidité	0,59

Le facteur principal limitant la production quantitative mais non qualitative du raisin est l'insuffisance des précipitations annuelles qui ne sont que de 434 mm, avec une évapotranspiration élevée de 733 mm, pour une culture en terrain non irrigué.

En accord avec la classification agroclimatique de Thornthwaire, il s'agit d'un "climat sec" avec peu ou pas d'excès d'eau pendant la saison humide, donnant lieu en général à des sols peu lessivés ou lixiviés. Par son indice d'efficacité thermique, le climat est de "type mésothermique". La concentration estivale d'efficacité thermique atteint la valeur de 51,7 % (mois de juin, juillet, août); ce qui signifie que plus de la moitié de l'évapotranspiration potentielle se concentre dans les mois d'été. Dans la région qui nous concerne, les températures d'été sont augmentées par une fréquente arrivée d'air chaud tropical, et celles d'hiver, par une arrivée d'air froid polaire, qui, unies à un fort degré de continentalité, font que la concentration en été est relativement élevée.

Les facteurs climatiques d'incidence viticole donnent lieu aux constantes suivantes interannuelles :

- Durée de la période de végétation 216 jours
- Somme des températures actives 3.970° C
  (température du débourrement à la maturité)
- Somme des températures efficaces 1.631° C
  (les mêmes températures diminuées chaque jour de 10° C)
- Total des heures de lumière active 2.945

En conséquence, les indices suivants ont été établis :

- Produit héliothermique (BRANAS) 4,8
- Indice hydrodynamique (BRANAS) 2.549
- Indice bioclimatique (HIDALGO) 11,0

Les terrains à vocation viticole correspondent aux zones II et III de Winkler qui permettent la production de la plupart des vins blancs et rouges avec une large gamme de catégories et de qualités dépendant fondamentalement des situations particulières.

La période de végétation favorable est très longue, du 1er avril au 8 novembre, avec des sommes de températures actives, efficaces et d'ensoleillement élevées. Ces possibilités héliothermiques élevées permettent la culture de pratiquement toutes les variétés de vignes ayant des cycles différents de croissance, y compris les variétés tardives.

L'indice hydrothermique met en évidence les possibilités favorables pour la culture de *Vitis vinifera* face aux maladies cryptogamiques et l'indice bioclimatique met en évidence ces possibilités pour une bonne culture.

La plantation est établie sur la base de 10 pieds par variété, en rangées parallèles, avec une distance de plantation de 2 × 2,50 mètres, ce qui correspond à une densité de plantation de 2.000 ceps par hectare.

La plantation initiale était faite avec quarante ceps pour chaque variété, en sélectionnant dix pieds greffés sur le porte-greffe 110 RICHTER (Berlandieri × Rupestris Martin).

La conduite libre en gobelet a été menée avec des charges (nombre de bourgeons de production laissés à la taille) choisies en fonction de la variété et de la vigueur respectives. Les pratiques culturales sont classiques : deux labours d'hiver, arrachage, engrais, quatre labours superficiels, taille en vert, traitements phytosanitaires contre le mildiou et l'oïdium, vendange, taille d'hiver et enlèvements des sarments.

Les paramètres qui ont été étudiés chaque année pour caractériser les variétés sont les suivants :

- Poids des raisins.
- Teneur en sucre du moût.
- Poids des bois de taille.

Les résultats correspondent à une période de 25 ans et sont présentés sous formes de tableaux donnés en annexe dans lesquels les différentes variétés de référence sont classés par ordre alphabétique. Les indices de production et de qualité sont indiqués par les valeurs interannuelles de production par cep et par hectare, par la teneur en sucre des moûts et par le sucre produit par hectare. L'indice de vigueur est déterminé par le poids du bois de taille par cep. Les variétés rouges et blanches sont présentées séparément. Nous terminons avec une liste de synonymes des variétés considérées : 435 pour les blanches et 239 pour les rouges, pour un total de 674 variétés qui correspondent aux 211 variétés de référence.

ANNEXE I

Production moyenne de raisin, teneur en sucres des moûts et poids de bois de taille des variétés blanches.

VARIÉTÉS	PRODUCTION DE RAISINS		TENEUR EN SUCRE		POIDS DE BOIS
	g/souche	kg/ha	g par litre de moût	kg/ha	g/souche
1 - Acéría	3.250	6.500	227	1.033	953
2 - Airen	4.272	8.544	219	1.310	758
3 - Alarije	5.767	11.534	227	1.833	1.169
4 - Albariño	1.758	3.516	224	551	845
5 - Albarraz	7.636	15.272	196	2.095	1.122
6 - Albillo	3.096	6.192	227	984	980
7 - Aledo	1.253	2.506	175	307	586
8 - Allarén	2.188	4.376	254	778	811
9 - Argamusa	4.802	9.604	191	1.284	449
10 - Arinto	1.226	2.452	221	379	784
11 - Azal Blanco	1.578	3.156	225	497	854
12 - Baladi	3.560	7.120	213	1.062	909
13 - Baresana	3.658	7.316	214	1.096	1.144
14 - Beba	3.242	6.484	209	949	754
15 - Blanca Cayetana	3.710	7.420	221	1.148	925
16 - Blanca Gordal	5.443	10.886	203	1.547	888
17 - Blanca Superior para Parral	5.179	10.358	208	1.508	881
18 - Blanco Castellano	3.148	6.296	204	899	736
19 - Blanquiliña	1.827	3.654	222	568	1.129
20 - Boal de Alicante	3.958	7.916	228	1.263	806
21 - Borba	3.160	6.320	233	1.031	819
22 - Burdeos Blanco	1.482	2.964	242	502	1.042
23 - Calop	3.430	6.860	209	1.004	693
24 - Cañorroyo	3.096	6.192	235	1.019	871
25 - Cigüente	2.255	4.510	217	685	1.449
26 - Clarete de Burdeos	2.856	5.712	225	900	924
27 - Corazón de Angel	3.756	7.512	219	1.152	822
28 - Corazón de Cabrito	2.307	4.614	239	772	1.061
29 - Corneille	1.342	2.684	232	436	576
30 - Cuelga	2.642	5.284	227	840	1.506
31 - Chardonnay	1.718	3.436	245	589	1.100
32 - Chasselas Doré	1.532	3.064	206	442	507
33 - Chelva	3.472	6.944	223	1.084	756
34 - Chenin Blanc	1.796	3.592	229	576	962
35 - Cherta	4.474	8.948	198	1.240	1.013
36 - Chironés	1.359	2.718	262	498	481
37 - Dona Blanca	2.104	4.208	224	660	589
38 - Don Bueno	3.855	7.710	227	1.225	531
39 - Empinadillo	3.866	7.732	220	1.191	836
40 - Fernan Pirez	2.801	5.602	226	886	603
41 - Fondo de Orza	3.640	7.280	215	1.096	1.124
42 - Garnacha Blanca	5.138	10.276	241	1.734	795
43 - Garrido Fino	5.658	11.316	205	1.624	812
44 - Garrido Macho	5.286	10.572	208	1.539	982
45 - Gueuche Blanc	3.362	6.724	230	1.083	878
46 - Greco	4.635	9.270	218	1.415	736
47 - Greque	3.405	6.810	229	1.092	1.090
48 - Gualarido	1.600	3.200	250	560	1.050
49 - Jaen	4.616	9.232	216	1.396	891
50 - Jaumín	1.096	2.192	242	371	895
51 - Juracón	1.780	3.560	228	568	1.080
52 - Laco Blanco	5.446	10.892	234	1.784	1.044
53 - Loja	5.201	10.402	198	1.442	949
54 - Loureiro	1.791	3.582	222	557	343
55 - Luisa Blanca	1.653	3.306	213	493	1.532
56 - Malvar	3.333	6.666	236	1.101	1.164
57 - Malvasia	3.875	7.750	230	1.248	801

Production moyenne de raisin, teneur en sucres des moûts et poids de bois de taille des variétés blanches.

VARIÉTÉS	PRODUCTION DE RAISINS		TENEUR EN SUCRE		POIDS DE BOIS
	g/souche	kg/ha	g par litre de moût	kg/ha	g/souche
58 - Malvasia de Sitges	1.658	3.316	229	532	496
59 - Mantuo	4.518	9.036	209	1.322	877
60 - Marsanne	2.066	4.132	209	605	796
61 - Massacamps	4.379	8.758	217	1.330	693
62 - Mateu	2.304	4.608	230	742	813
63 - Maturana	2.196	4.392	238	732	1.231
64 - Mauza Blanca	3.921	7.842	224	1.230	918
65 - Mauza Rosa	1.550	3.100	213	462	735
66 - Meseguera	2.844	5.688	229	912	681
67 - Meslier Hâtif	2.951	5.902	248	1.025	763
68 - Moscatel de Alejandría	1.397	2.794	246	481	519
69 - Moscatel de Grano Pequeño	1.626	3.252	254	578	582
70 - Navarre de la Dordogne	1.981	3.962	239	663	790
71 - Neruca	1.924	3.848	233	628	841
72 - Ohanes	1.170	2.340	185	303	1.234
73 - Palestina	4.808	9.616	210	1.414	653
74 - Palomino	4.189	8.378	208	1.220	1.009
75 - Pansera	3.998	7.996	221	1.237	1.144
76 - Pansés	2.385	4.770	201	671	639
77 - Pardillo	1.779	3.558	212	528	476
78 - Parellada	6.118	12.236	194	1.662	675
79 - Pedro Ximénez	3.758	7.516	228	1.200	683
80 - Perruna	3.236	6.472	202	915	1.164
81 - Perruno	2.807	5.614	207	813	1.226
82 - Picadillo	1.042	2.084	236	344	855
83 - Picapolla Blanca	3.821	7.642	221	1.182	1.243
84 - Pinot Arcenant	2.202	4.404	217	669	915
85 - Planta Nova	4.723	9.446	199	1.316	873
86 - Portuarto	6.636	13.272	214	1.988	1.102
87 - Prieto Picudo Blanco	1.081	2.162	224	339	1.414
88 - Quigat	3.620	7.240	189	958	492
89 - Rabo d'Ovelha	3.695	7.390	224	1.159	685
90 - Redondal	1.720	3.440	231	556	731
91 - Rome Blanco	2.240	4.480	223	699	572
92 - Rosaki	2.697	5.394	223	842	788
93 - Santa Magdalena	2.907	5.814	218	887	1.089
94 - Sauvignon	1.759	3.518	233	574	534
95 - Sémillón	1.116	2.232	248	387	667
96 - Sicilien	2.163	4.326	218	660	806
97 - Smederevka	3.102	6.204	209	908	576
98 - Sullivan Blanc	1.330	2.660	249	464	749
99 - Sultanina	1.325	2.650	231	429	1.085
100 - Temprano de Campo Real	1.776	3.552	233	579	590
101 - Temprano de Mora	1.055	2.110	236	349	877
102 - Torrontés	3.263	6.526	228	1.042	916
103 - Treixadura	1.819	3.638	258	657	1.000
104 - Tressot	2.983	5.966	217	906	847
105 - Uva de Jijona	3.493	6.986	222	1.086	932
106 - Valenci Blanco	2.984	5.968	217	907	693
107 - Verdejo Blanco	1.486	2.972	245	5.10	1.039
108 - Verema Blanca	3.180	6.360	230	1.024	676
109 - Vijiriega	4.488	8.976	214	1.345	567
110 - Villardiel	2.318	4.636	244	792	867
111 - Viura	3.570	7.140	237	1.185	865
112 - Xarello	2.528	5.056	234	828	862
113 - Zalema	4.334	8.668	207	1.256	745

ANNEXE II

Production moyenne de raisin, teneur en sucres des moûts et poids de bois de taille des variétés rouges.

VARIÉTÉS	PRODUCTION DE RAISINS		TENEUR EN SUCRE		POIDS DE BOIS
	g/souche	kg/ha	g par litre de moût	kg/ha	g/souche
1 - Angelina	2.938	5.876	212	872	1.084
2 - Aramón	5.882	11.764	239	1.968	756
3 - Ariño	4.212	8.424	229	1.350	945
4 - Barbera de Piamonte	2.555	5.110	254	909	671
5 - Batista	1.989	3.978	219	610	598
6 - Benedicto	1.907	3.814	201	537	423
7 - Benitillo	4.413	8.826	201	1.242	752
8 - Berrues de Huarte	1.579	3.158	252	557	1.077
9 - Bobal	4.320	8.640	217	1.312	806
10 - Bocalilla	1.453	2.906	224	456	1.371
11 - Bomogastro	2.367	4.734	239	792	1.027
12 - Botón de Gallo	1.053	2.106	237	349	959
13 - Brancellao	1.405	2.810	249	490	1.214
14 - Brujidera	2.601	5.202	241	878	842
15 - Cabernet Franc	1.665	3.330	253	590	697
16 - Cabernet Sauvignon	1.018	2.036	241	343	1.016
17 - Caiño	1.420	2.840	217	431	1.363
18 - Callet	3.774	7.548	204	1.078	439
19 - Camarate	1.901	3.802	210	559	892
20 - Cardinal	1.725	3.450	241	582	693
21 - Cinsaut	2.091	4.182	255	746	757
22 - Clairette Rouge	3.436	6.872	221	1.063	648
23 - Corinto	1.069	2.138	227	340	621
24 - Cuatendrá	3.135	6.270	232	1.018	817
25 - Chinchillana	3.754	7.508	233	1.225	1.194
26 - Epero de Gall	3.107	6.214	232	1.009	1.356
27 - Escobera	4.120	8.240	235	1.355	1.087
28 - Espadeiro	1.752	3.504	225	552	991
29 - Excursach	2.400	4.800	227	763	962
30 - Fernandella	4.075	8.150	230	1.312	782
31 - Ferral	4.428	8.856	192	1.190	645
32 - Fogoneu	4.245	8.490	192	1.141	719
33 - Gamay Beaujolais	1.214	2.428	247	420	612
34 - Gargollasa	1.995	3.990	233	651	860
35 - Garnacha Peluda	1.697	3.394	250	594	437
36 - Garnacha Tinta	2.369	4.738	256	849	790
37 - Garnacha Tintorera	2.536	5.072	243	863	842
38 - Gateta	1.270	2.540	257	457	825
39 - Graciano	3.531	7.062	237	1.172	914
40 - Higonzal	4.536	9.072	236	1.499	1.188
41 - Jaen Negro	4.615	9.230	216	1.396	760
42 - Jerónimo	2.094	4.188	226	663	949
43 - Malbeck	2.405	4.810	229	771	762
44 - Mansés de Capdell	3.019	6.038	196	828	469
45 - Mansés de Tibbus	1.894	3.788	219	581	982
46 - Manto Negro	2.523	5.046	234	827	596
47 - Marquesa	1.094	2.188	220	337	998
48 - Mazuela	5.342	10.684	225	1.683	927
49 - Mencía	1.707	3.414	245	586	580
50 - Meunier	1.130	2.260	237	375	371

Production moyenne de raisin, teneur en sucres des moûts et poids de bois de taille des variétés rouges.

VARIÉTÉS	PRODUCTION DE RAISINS		TENEUR EN SUCRE		POIDS DE BOIS
	g/souche	kg/ha	g par litre de moût	kg/ha	g/souche
51 - Miguel de Arcos	4.724	9.448	231	1.528	942
52 - Molinera	2.147	4.294	220	661	1.1015
53 - Mollar	2.520	5.040	229	808	900
54 - Monastrell	3.567	7.134	232	1.159	792
55 - Mondeuse	1.776	3.552	214	532	616
56 - Morate	4.480	8.960	229	1.436	1.232
57 - Moravia	4.470	8.940	227	1.421	808
58 - Moré	3.888	7.776	227	1.236	674
59 - Morenillo	1.899	3.798	232	617	905
60 - Moreto	1.759	3.518	232	571	664
61 - Moscatel Negro	1.892	3.784	252	665	1.011
62 - Negra Blasco	3.602	7.204	227	1.145	601
63 - Negra del País	1.355	2.710	231	438	1.119
64 - Negra Rayada	2.628	5.256	216	795	1.532
65 - Noir Glady	1.669	3.338	253	591	663
66 - Noir Hâtif de Marseille	1.554	3.108	265	577	724
67 - Hondarrubiya Beltza	1.824	3.648	241	615	846
68 - Pampolat de Sagunto	4.807	9.614	243	1.635	720
69 - Pansé Negré	1.241	2.482	222	386	670
70 - Parduca	1.428	2.856	220	440	1.411
71 - Parraleta	5.099	10.198	225	1.606	1.107
72 - Pedrol	1.424	2.848	221	441	788
73 - Pino Noir	1.599	3.198	220	492	1.021
74 - Pirriquita	2.350	4.700	234	770	790
75 - Precoce Herming	2.896	5.792	242	981	627
76 - Preto Martinho	1.853	3.706	214	555	601
77 - Prokupac	2.113	4.226	244	722	624
78 - Quiebratinajas	3.374	6.748	211	997	886
79 - Ribote	3.343	6.686	225	1.053	1.120
80 - Royal	3.189	6.378	226	1.009	600
81 - Royal Gordo	1.706	3.412	217	518	486
82 - Rufeta	1.980	3.960	231	640	907
83 - Sabaté	2.867	5.734	216	867	513
84 - Simsó	3.272	6.544	215	985	427
85 - Souson Retinto	1.742	3.484	219	534	914
86 - Sumoll	4.564	9.128	234	1.495	912
87 - Syrah	1.025	2.050	264	379	1.162
88 - Tempranillo	2.706	5.412	242	917	1.080
89 - Tinta de Madrid	2.530	5.060	214	758	627
90 - Tinta Miuda	2.325	4.650	210	684	770
91 - Torralba	3.998	7.996	227	1.271	1.119
92 - Traput	4.725	9.450	216	1.429	913
93 - Trebbiano	1.064	2.128	256	381	556
94 - Uva Olaz	3.089	6.178	208	900	1.096
95 - Valenci Tinto	1.851	3.702	227	588	714
96 - Vid de Aranda	1.057	2.114	232	343	482
97 - Vitadillo	5.501	11.002	197	1.517	543
98 - Xarello Rosado	2.135	4.270	248	741	938

ANNEXE III

Synonymes des variétés blanches

AIREN (2) : Aiden, Forcallada, Forcallat, Forcallat Blanco, Forcayat, Forcayat Blanco, Laeren de Rey, Layren, Manchega, Valdepeñas, Valdepeñera, Valdepeñera Blanca.

ALARIJE (3) : Alarije Dorado, Alarije Verdoso, Barcelonés.

ALBARIÑO (4) : Albariña.

ALBILLO (6) : Acerba, Albarin Blanco, Albilla, Albillo Blanco Fino, Albillo Cagalón, Albillo Castellano, Albillo de Cebreros, Albillo de Granada, Albillo de Madrid, Albillo de San Jerónimo, Albillo de Toro, Albillo de Toro Dorado, Albillo Pardo, Albillo Peco, Albillo Real, Albillo Temprano, Albillo Verdral, Albuela, Arvilla, Blanco País, Blanco Rivera, Cagalón, Cepa Canasta, Gual, Hogazuela, Hogomela, Nieves Temprano, Pardillo de Albillo, Uva de Leña, Uva Pardilla, Verdaguilla.

ALEDO (7) : Aledo de Navidad, Aledo Real, Real.

ARGAMUSA (9) : Agamusa.

ARINTO (10) : Pederna.

BALADI (12) : Baladí Verdejo, Belledy, Jaen Prieto Blanco, Mariouti, Verdeja.

BARESANA (13) : Monarca del Vesubio, Trehiesca, Turchesca blanca.

BEBA (14) : Beba de los Santos, Beba de los Santos de Maimona, Beba de Palos, Beba Dorada, Beba Dorada de Huelva, Beba Dorada de Jaen, Beba Dorada de Jerez, Beba, Eva, Eva de los Santos, Eva de los Santos de Maimona.

BLANCA CAYETANA (15) : Cayetana, Cayetana Blanca.

BOAL DE ALICANTE (20) : Mayorquín.

CORAZON DE CABRITO (28) : Colgadera, Cornichón Blanco, Dedo de Doncella, Olivete Blanche, Teta de Vaca Blanca, Uva de Cuerno.

CHARDONNAY (31) : Gentil Blanc, Pinot Chardonnay, Pinot Blanc.

CHASSELAS DORÉ (32) : Albilloidea, Chasselas de Montauban, Franceset, Franceseta.

CHELVA (33) : Chelva de Cebreros, Chelva de Guareña, Villanueva.

DONA BLANCA (37) : Boal, Doninha, Doña Blanca, Moza Fresca.

FERNAN PIREZ (40) : Gaeiro, Fernao Pirez, Maria Gómez.

GARNACHA BLANCA (42) : Alicante Blanca, Garnacho Blanco, Garnatxa Blanca.

GARRIDO FINO (43) : Garrio Fino, Palomino Garrio.

GARRIDO MACHO (44) : Parrón Garrio.

JAEN (49) : Amor Blanco, Aujubi, Cagazal, Calagraño, Cirial, Chaselo, Cheres, Doradillo, Fartagoso, Garrida, Garriga, Garrilla, Garrillo, Jaen Blanco, Jaen de Castilla, Jaen Doradillo, Jaen Prieto Blanco, Jaina, Naves, Padero, Parda, Pardilla, Pirulet, Plateadillo, Plateado, Virules.

JURANÇON (51) : Quillard.

LOUREIRO (54) : Loureira, Loureiro Blanco, Marqués, Marquez.

MALVASIA (57) : Blanca Roja, Blanco Fino, Blanquirroja, Malvasia Blanca, Malvasia Común, Malvasia de Rioja, Malvasia Riojana, Rojal, Rojal Blanco, Suavidad, Subirat, Subirat Parent, Toloca, Uva de Arroba.

MALVASIA DE SITGES (58) : Malvasia Grossa.

MANTUO (59) : Gabriela, Mantua, Mantuo Castellano, Mantuo Gordo, Mantuo de Pilas, Mantuo Lairen, Monte Olivette, Montua, Montuo, Montuo Castellano, Pie de Rey, Regalis, Tamorlana, Uva de Puerto Real, Uva de Rey, Uva Rey.

MAUZA BLANCA (64) : Mauzac.

MESEGUERA (66) : Blanquilla, Escanyagos, Escanyavella, Escañavella, Exquitxagos, Gayata Blanca, Marisancho, Masadera, Masaguera, Merseguera, Planta Borda, Planta de Gos, Trová, Uva Planta, Verdosilla.

MOSCATEL DE ALEJANDRIA (68) : Isidori, Moscatel de Chipiona, Moscatel de España, Moscatel de Grano Gordo, Moscatel de Lanzarote, Moscatel de Málaga, Moscatel de Valencia, Moscatel Flamenco, Moscatel Gordo, Moscatel Gordo Blanco, Moscatel Gorrón, Moscatelón, Moscatel Real, Moscatel Romá, Moscatel Romano, Moscatel Romano Blanco, Pasa de Málaga, Salamanna, Zibibbo.

MOSCATEL DE GRANO PEQUEÑO (69) : Apiana, Generosa, Moscatel Castellano, Moscatel Común, Moscatel de Grano Menudo, Moscatel Dorado, Moscatel Fino, Moscatel Menudo, Moscatel Menudo Blanco, Moscatel Morisco.

OHANES (72) : Almería, Blanca Legítima, Casta de Ohanes, Casta de Ohanex, Casta de Ohanez, Ohanez, Uva Blanca, Uva de Almería, Uva de Barco, Uva de Embargo, Uva de Embarque.

PALOMINO (74) : Alban, Albar, Albilla de Lucena, Gencibel, Genciber, Gencibiera, Horgazuela, Jerez, Jerezana, Jerez Dorado, Jerez Fina, Listan, Listan Común, Listán Ladrenado, Listán Laeren, Manzanilla de Sanlucar, Ojo de Liebre, Palomina, Palomina Blanca, Palomino Basto, Palomino Chato, Palomina de Chipiona, Palomino de Pinchito, Palomino Fino, Palote, Temprana, Temprana Blanca, Tempranilla, Tempranillo de Granada, Xérès.

PANSERA (75) : Cansera.

PARDILLO (77) : Marisancha, Marisancho.

PARELLADA (78) : Perelada, Perellada, Martorella, Montonec, Montonega, Montoneo.

PEDRO XIMENEZ (79) : Alamis, Alamis de Totana, Pedro Jiménez, Pedro Ximen, Pero Ximenez, Uva Pero Ximenez, Ximenez.

PERRUNO (81) : Costa de Montuo, Getibi, Perruno de Arcos, Perruno de Sierra, Perruno Común, Perruno Duro, Perruno Fino, Perruno Tierno, Vidueño.

PICAPOLLA BLANCA (83) : Extra, Picapolla, Picapol Blanco, Picapoll Blanco.

PLANTA NOVA (85) : Coma, Tardana, Tortazón, Uva Planta.

QUIGAT (88) : Cagat.

RABO DE OVELHA (89) : Rabigato, Medock.

ROSAKI (92) : Actoni Macerón, Datilera de Beirut, Pepita de Oro, Regina, Rosaki Dorado, Roseti, Uva Real.

SAUVIGNON (94) : Blanc fumé, Sauvignon Blanc.

SÉMILLON (95) : Sauternes, Greengrape.

SULTANINA (99) : Sin Pepita, Summit, Thomson Seedless.

TORRONTES (102) : Albillo Mayor, Aris, Monastrell Blanco, Morrastrell Blanco, Tarrantes, Terrantes, Torrantes, Turruntes.

TREIXADURA (103) : Treixadura Blanca, Trajadura, Verdello Rubio.

TRESSOT (104) : Bregin Panaché, Verrot.

VALENCI BLANCO : Abeaci, Abeaci Blanca, Abeacin Blanca, Abuqui Verdal, Carrega Sumeres, Cedoti, Ceoti, Ceuti, Cinti, Ciuti, Chelvana, Datilera, Datilera Blanca, Grumer, Grumier, Lanjarón, Larga, Palop, Palop Dulce, Pansa, Pansa Larga, Pansa Valenciana, Panse, Panse Blanco, Pasa Larga, Pecho de Perdiz, Punaco Gros, Tenerón, Trobat Blanco, Valdeorres, Valenciana, Valenciana Blanca, Valenci Ceuti, Valenci Real, Vinater, Vinyater, Viñater, Zurumi.

VERDEJO BLANCO (107) : Cepa de Madrigal, Verdal del País, Verdeja.

VIRIEGA (109) : Bujariego, De Diego, Diego, Verijaliego, Veruariego, Vijiriga de Motril, Vijiriego, Vujariego.

VIURA : Alcañol, Alcañón, Blanca de Daroca, Lloza, Macabeo, Macabeu, Viuna.

XARELLO (112) : Cartoixa, Cartuja, Cartuxa, Pansa Blanca, Pansal, Pansalet, Pansar, Xarel-lo.

ZALEMA (113) : Rebazo, Zalemo.

ANNEXE IV

Synonymes des variétés rouges

ANGELINA (1) : Argelina, Casta de Ragol, Culo de Orza, Datilidos, Grumete Encarnado, Imperial, Roja de Ragol, San Jerónimo, Uva de Ragol.

ARAGON (2) : Ugni Noir.

BOBAL (9) : Bobos, Coreana, Provechón, Rajeno, Requena, Requenera, Requeno, Tinto de Requena, Tinto de Zurra, Valenciana Tinta.

BOTON DE GALLO (12) : Boto de Gall, Verdejo Negro.

BRANCELLAO (12) : Alvarello Gallego, Brancello, Brencellao, Broncellao, Uva Gallega, Uva Negra.

BRUJIDERA (14) : Brujiguero, Crujidera, Moravia Dulce, Trujidero.

CABERNET FRANC (15) : Acheria, Bouchet, Bouchy, Bretón, Hartling.

CABERNET SAUVIGNON (16) : Burdeos Tinto, Caiño Francés, Lafit, Vidure.

CAIÑO (17) : Borrasao, Cachón.

CINSAUT (21) : Black Malvoisie, Cinq-Saou, Cinsault, Cubillier, Espagnol, Morterille, Oeillade, Oeillade noir, Prunaley, Salerne.

CORINTO (23) : Black Currant, Korinthiaki.

ESPADEIRO (28) : Torneiro.

GARGOLLASA (34) : Gorgollosa.

GARNACHA PELUDA (35) : Garnatxa Peluda, Lladoner Pelut.

GARNACHA TINTA (36) : Aragonés, Garnacha Común, Garnacha del País, Garnacha Negra, Garnacha Roja, Garnacho Tinto, Garnatxa Negra, Garnatxa País, Lladoner, Mencida, Navarra, Santa María de Alcántara, Tinto Menuda, Tintella, Tintilla, Tinto Aragonés, Tinto de Valdepeñas, Tinto de Navalcarnero, Toledana.

GARNACHA TINTORERA (37) : Alicante, Alicante Bouschet, Alicantina, Moratón, Tintorera, Tintorero, Tinto Velasco.

GRACIANO (39) : Graciana, Morrastel.

JAEN NEGRO (41) : Jaen Negro de Granada, Jaen Negro de Sevilla, Jaen Prieto Tinto, Jaen Tinto.

MALBECK (43) : Cot, Negrera.

MAZUELA (49) : Carignan, Cariñena, Crujillón, Crusilló, Mazuelo, Samsó, Samsó Crusilló.

MENCIA (49) : Loureiro Tinto.

MEUNIER (50) : Pinot Meunier.

MIGUEL DE ARCOS (51) : Concejón, Corcejón, Juan Ibáñez, Miguelete, Miguelillo, Moristel, Salceño, Vidau Fino.

MOLINERA (52) : Castiza, Molinera Gorda, Molinera Ohanes, Pansa Rosada de Málaga.

MOLLAR (53) : Listán Morado, Listán Negro, Listán Prieto, Mollar Cano, Mollar de Cadiz, Mollar de Granada, Mollar de Huelva, Mollar Morado, Mollar Negro, Mollar Prieto, Mollar Sevillano, Mollar Zucari, Morisca.

MONASTRELL (54) : Alcayata, Casca, Cayata, Churret, Garrut, Mataró, Maurostel, Monastre, Monastrel, Monastrell Menudo, Monastrell Verdadero, Morastell, Morestell, Mourviedro, Negralejo, Reina, Ros, Torrentés, Verema, Veremeta, Vereneta.

MOSCATEL NEGRO (61) : Caillaba.

NEGRA RAYADA (64) : Melonera, Rayada, Rayada Melonera.

ONDARRUBI BELZA (67) : Beltza, Negra, Ondarrabi Beltza.

PIRRIQUITA (74) : Trincadeira.

QUIEBRATINAJAS (78) : Colorada, Corazón de Cabrito Tinto, Corazón de Gallo, Leonada Tinta, Leonado, Quebrantatinajas, Teta de Vaca Tinta.

ROYAL (80) : Ami, Jami, Jami Negro, Malvasía Tinta, Rochal, Royal Negro, Royal Tinto.

RUFETA (82) : Rufete, Penamacor, Tinta Pinheira.

SYRAH (87) : Bragiola, Hermitage, Hignin roir.

TEMPRANILLO (88) : Arganda, Cencibel, Cencibera, Jacivera, Tinta Roriz, Tinta Santiago, Tinto de Rioja, Tinto Fino, Tinto País, Tinto Ribera, Ull de Llebre, Verdiell.

TINTA DE MADRID (89) : Negra de Madrid, Negral, Tinto Basto, Tinto Común.

VALENSI TINTO (95) : Danugue, Planta de Mula, Rucial de Mula, Valenci noir.

XARELLO ROSADO (98) : Pansa Rosa, Pansa Rosada, Xarel-lo Rosado, Xarel-lo Vermell.