

## PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA

## **PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA**

### **Airén**

Con esta uva se elaboran los vinos blancos de La Mancha y otras Denominaciones de Origen.

Aunque en franco declive, se sigue cultivando de manera masiva en la zona de Valdepeñas y es la uva blanca de mayor presencia en España y el mundo.

Sin embargo, su uso a granel en décadas pasadas para conseguir mezclas y vinos de dudosa catadura, han privado del prestigio de esta variedad blanca tan extendida.

Viejos vinos criados en tinas de barro, cuyas malas mezclas lo más que conseguían es llegar a clarettes dulzones tipo “pitarra”. Sin embargo, en la actualidad, después del paso por barrica de esta uva, se han conseguido vinos frutales, con aromas de albaricoque, pomelo y piña.

Aunque mayoritariamente se le denomina Airén, según la zona de cultivo esta uva cambia de nombre. Así, en Córdoba se sigue denominando con en la época de los árabes (Lairén), Aidén se le denomina Aidén, Manchega en Albacete), Valdepeñera en Ciudad Real y Forcayal en tierras catalanas.

### **Alarije**

Esta variedad de uva blanca se encuentra presente en buena parte de las comarcas vitivinícolas de Extremadura, sobretodo en Tierra de Barros, donde se elaboran vinos de la tierra de muy buen gusto.

Además, se trata de una de las uvas más abundantes en la comarca de Cañamero.

Esta uva autóctona de Estremadura se cultiva en el entorno de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que tan buenos luce actualmente .

Los vinos de Alarije se muestran frescos, suaves y muy agradables, con un color amarillo paja.

Habitualmente se emplea para ser mezclada con otras variedades, de manera que aporte frutosidad y frescura.

### **Albarello**

Variedad de uva blanca muy circunscrita a la Ribera del Ulla.

Como la mayoría de las variedades gallegas, la Albarello es una uva de producción exigua.

A pesar de tener nombres muy parecidos, esta uva no es semejante a la Albariño.

Esta uva presenta aromas muy singulares y da lugar a interesantes vinos muy personales.

### **Albarelo blanco**

Variedad propia de la Ribera del Ulla, con ella se consiguen vinos muy interesantes.

Esta uva es de las denominadas “de baja productividad” por lo que son pocos los viticultores que la cultivan, aunque en los últimos tiempos la extensión de su cultivo ha aumentado.

No se trata de una uva para elaborar vinos varietales y si como para mejorar los aromas de otras variedades al hacer las mezclas pertinentes.

Lo único que se parece de esta uva a la Albariño es el nombre, presentando diferencias manifiestas con ésta.

### **Albarelo tinta**

Propia de las Denominaciones de Origen Rías Baixas y Ribeira Sacra se trata de una variedad de baja productividad que también se cultiva en Portugal.

Sus uvas son de color rojo violeta, y el racimo muestra una forma irregular.

De producción muy exigua se encuentra en peligro de desaparecer, a pesar de que los vinos a los que ayuda a elaborar son muy interesantes. En menor medida se elaboran vinos varietales con esta uva.

### **Albarín Blanco**

Esta uva blanca de origen asturiano se encuentra al borde de la extinción.

Las bayas muestran un color verde ambarino brillante, se caracteriza por su pronta maduración.

En boca, muestra un fuerte sabor similar al de la uva moscatel y que llega a conseguir un alto nivel de graduación.

Muy agradable y muy apta para la vinificación, algunos viticultores tratan de sacarla adelante.

También se la conoce como Blanco Verdín y Raposo. En algunos lugares de Asturias era confundida con la variedad francesa *Savagnin blanc* debido a su franca similitud, llegándose a cultivar mezcladas unas cepas y otras uvas.

### **Albarín negro**

Uva tinta muy escasa que se caracteriza por su escasa producción.

Originaria (como la albarín blanca) de Asturias (al parecer de la localidad de Cangas de Nancea) en la actualidad su uso para vinificación es muy exiguo.

Habitualmente se emplea para dar aromas a frutas dulces a los vinos que se elaboran con ella. Presenta un grado medio-alto y una elevada acidez.

También se la conoce como “Pata de Perdiz”.

### **Albariño**

Se trata de la principal variedad de uva de la Denominación de Origen Rías Baixas. Con ella se elaboran los fabulosos “vinos albariños”, cada vez más conocidos y más valorados en todo el mundo.

El cultivo de esta variedad se extiende a lo largo del interior de la cuenca del río Miño, y se encuentra perfectamente adaptada a terrenos húmedos y fríos como los de Galicia. Es posible que esto se lo deba a su origen, ya que es originaria del centro de Europa.

Las bayas de estas vides son muy pequeñas, de forma esférica y su color es verde con toque amarillentos.

Los vinos a los que da lugar la uva albariño son muy aromáticos, de gran armonía y buena acidez.

Como decimos, en la actualidad, los pajizos vinos de la D.O. Rías Baixas están alcanzando cotas muy altas en la valoración de los vinos blancos que se cultivan en todo el orbe.

### **Albillo**

Esta uva, de color amarillo dorado, aroma punzante con notas dulces y sabor persistentes, está presente en varias D.O. dedicadas predominantemente a la elaboración de vinos blancos y rosados.

En efecto, las D.O. Almansa y Cigales y en muchas localidades de Valladolid ajena a la D.O. Ribera del Duero la emplean en la elaboración de sus afamados caldos.

Aunque en franco declive, en la zona de Toro era la uva dominante hasta hace varias décadas, siendo relegada en la actualidad por otras variedades.

En otras Denominaciones de Origen se emplea junto con otras variedades de uva tinta, con objeto de dotar a estos de una mayor frutalidad. Además, la variedad albillo es considerada una de las mejores uvas de mesa, ocupando un puesto importante entre las frutas del centro y sur de España.

### **Alcañón**

Esta variedad blanca parece originaria de toda la zona del Somontano (Aragón), aunque no es seguro que sea este su origen.

Como quiera que se trata de una planta muy productiva, las principales Denominaciones de Origen la permiten, elaborando con ella vinos de delicado aroma y color pajizo con buena graduación alcohólica.

Es muy utilizada en Badajoz, La Rioja, Somontano, Penedés, Conca de Barberá, Costers del Segre, Calatayud y otras áreas de producción del norte de España y Extremadura. Su uso también está permitido en Andalucía, cuyo parecido con la variedad Palomino Fino (con la uva que se elaboran los vinos de Jerez y Sanlúcar) es palpable.

También se denomina Alcañol, Blanca de Daroca, Forcalla, Macabeo y Viura.

### **Alicante**

Ver Garnacha Tintorera.

### **Aragón**

Nombre que se le da a la Garnacha en algunos lugares de Castilla-León. (Ver Garnacha).

### **Baboso Blanco**

Ver Baladí.

### **Baladí**

Se trata de una uva autóctona de La Rioja que también se cultiva en Andalucía, Canarias, Valencia y La Rioja. Es una uva que necesita muchas horas de sol.

Los racimos de la variedad Baladí son de tamaño grande, muy compactos. Las uvas son grandes y color amarillo-ambarino. Los vinos elaborados con esta variedad son pálidos y con aromas afrutados, sin exceso de graduación alcohólica.

Se suele usar mezclada con otras variedades.

También se le conoce por Baboso Blanco, Bastardo Blanco, Calagraño, Jaén, Jaén Blanco y Valadí.

### **Bastardo Blanco**

Ver Baladí.

### **Bastardo Negro**

Esta variedad tinta, brota de un racimo pequeño y compacto de bayas pequeñas, alto contenido en azúcar y acidez media.

También se la conoce como Bastardo, Batardinho, Gros Cabernet, María Ordoña, Merenzao y Troussseau.

### **Beba**

La variedad Beba es blanca, y se emplea tanto para la producción de vino como uva de mesa.

Otras denominaciones con las que se la conoce son: Beba de los santos y Beba dorada.

Procede de racimos de gran tamaño y muy compactados. Las uvas también resultan voluminosas, forma redondeada y color verde-amarillento.

Con ella se elaboran vinos frescos, afrutados y vivarachos.

Es una variedad de uva permitida en Extremadura que se emplea para la confección de vinos blancos de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana.

### **Bermejuela.**

Los racimos de esta variedad blanca son de pequeño tamaño y muy compactos. Sus vinos destacan por su elevada acidez.

En las D.O. de Tacoronte-Acentejo, Gran Canaria, Icoden-Daute-Isora, Valle de la Orotava y Abona es donde tienen una mayor presencia.

También se le denomina “Marmajuelo”.

### **Bobal**

Uva tinta de buena producción, concede a los vinos que se elaboran con ella una baja graduación alcohólica y una elevada acidez, aunque de colores francos.

Propia de la D.O. Utiel-Requena (Comunidad Valenciana), esta variedad produce vinos de color cereza oscuro de ribetes violeta.

Su aroma es ligeramente herbáceo, resaltando los taninos y su acidez.

Aunque tradicionalmente se ha empleado para la elaboración de “vinos de pasto” (de uso corriente o para mezclas y muy baja calidad) o para su venta a granel, en la actualidad se emplea en la elaboración de vinos destinados a envejecer, cosa que se consigue a la perfección si se mezcla con variedades tradicionales como la uva Tempranillo a la garnacha.

### **Bonicaire**

Variedad tinta, también se la conoce como Embolicaire en la Comunidad Valenciana.

Se trata de una variedad de vid destinada a la producción de vino autorizada en Murcia y la Comunidad Valenciana.

### **Borba**

Variedad blanca, es propia de varias comarcas extremeñas.

Muy productiva, sin embargo no da lugar a vinos de gran calidad, por lo que su uso a granel está muy extendido o se emplea para la elaboración de vinos jóvenes o “pitarras” de dudosa catadura.

También se emplea para mezclas con otras variedades de la zona menos productivas.

### **Brancellao**

Esta variedad tinta es capaz de lograr vinos de una de gran calidad.

Sin embargo, su producción es muy escasa, encontrándose al borde de la extinción.

Es una uva autóctona de Galicia y está contemplada como variedad autorizada en la D.O. Rías Baixas, la Denominación de Origen que elabora los famosos “albariños”.

### **Cabernet Franc**

Esta variedad tinta es la hermana pequeña de la Cabernet Sauvignon. Originaria de Burdeos, da lugar a vinos suaves, menos carnosos que los de variedades similares como la Merlot y la Cabernet Sauvignon.

De racimo mediano y grano redondeado, tiene la ventaja de adaptarse muy bien a las zonas frías. Esto le lleva a perder cuerpo, pero sus aromas son muy vivos y complejos.

Estos aromas complejos llevan a los bodegueros a mezclarla con la Cabernet Sauvignon, dando lugar a vinos muy equilibrados y serenos pero con notas punzantes y aromáticas.

Aunque son muchas las Denominaciones de Origen de España las que autorizan su cultivo, esta variedad apenas si tiene presencia entre las uvas españolas, limitándose su exigua producción a algunas D.O. Catalanas.

### **Cabernet Sauvignon**

De origen bordelés, esta variedad tinta se encuentra muy extendida por todo el mundo de clima templado. Y no es para menos, con ella se elaboran los caldos más prestigiosos, vinos de referencia que han sabido ganarse la confianza de los amantes del vino de verdad.

En España esta uva es cada vez más frecuente y sorprenden sus mezclas con nuestra uva nacional; la Tempranillo, con la que se complementa a la perfección.

Esta uva aporta al vino todo lo que el vino necesita para satisfacernos por completo... Color profundo, buena estructura y sabor frutoso y denso. Tras una buena crianza pueden detectarse, además, notas de humo, cedro, regaliz o trufa.

En España se encuentra perfectamente aclimatada, y se emplea en la confección de tintos en buena parte de las Denominaciones de Origen. Las zonas donde su cultivo es más importante son Penedés, Ribera del Duero y Rioja.

### **Caiño**

Se trata de otro tipo de uva escaso (en sus dos variedades, tinta y blanca).

Esta variedad es autóctona de Galicia y está presente en las Denominaciones de Origen Ribeiro y Rías Baixas. En el caso del Riberio, esta variedad se considera principal.

En lo que se refiere a Rías Baixas, en esta Denominación se emplea la Caiño Blanca.

Blanca y tinta. Otra variedad autóctona gallega caracterizada por su escasez. La versión tinta es considerada variedad principal en la D.O. Ribeiro y autorizada en la D.O. Rías Baixas. La blanca es autorizada en Rías Baixas.

### **Calagraño**

Es una variedad blanca autóctona que se cultiva en La Rioja. Herencia del pasado, es una de las uvas más antiguas de la comunidad riojana.

La uva Calagraño daba lugar a vinos poco afinados, bastos y duros aunque aptos para la crianza.

Aunque oficialmente esta variedad está dada por desaparecida, aunque aun quedan algunas cepas en localidades cercanas a Logroño.

### **Callet**

Es ésta una uva tinta autóctona de Baleares vigorosa y de grano grande resulta muy escasa.

Debido a su poca estructura, suele vinificarse mezclada con otras variedades como la Cabernet Sauvignon, Manto Negro o Tempranillo.

### **Cariñena**

Originaria de la comarca aragonesa del mismo nombre, esta variedad tiene profunda tradición en la elaboración de vinos de España. También se cultiva en la zona de Languedoc-Rosellón de la vecina Francia.

Muy resistente a los diferenciales térmicos, se adapta muy bien a zonas de montaña, donde se obtienen las mejores uvas Cariñena.

Propia de vinos de mesa jóvenes, si se combina con otras variedades da lugar a vinos aptos para envejecer.

En algunas zonas como El Priorato se consiguen vinos muy interesantes cuando se emplea mezclada con otras variedades como la Garnacha. Esta última variedad está desplazando a la uva Cariñena en el Nordeste del país.

También se combina con Tempranillo y graciano aportándoles más fortaleza a los vinos resultantes. Todo ello en La Rioja, donde se la denomina Mazuelo o Mazuela.

### **Carrasquín**

Esta variedad es autóctona de Asturias y posee un aroma poco intenso y escasa acidez y color.

Su principal destino es la elaboración de vinos rosados.

### **Castellana**

Variedad tinta propia de las Islas Canarias.

Con esta uva se elaboran vinos tintos en la Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora.

### **Cayetana**

Variedad blanca que se cultiva en Extremadura (fundamentalmente en Badajoz).

Su rendimiento es muy bueno, por lo que ocupa buena parte de los cultivos de la zona meridional de la provincia pacense, pero carece de interés enológico.

Esta blanca produce vinos con poco aroma y mucho cuerpo por lo que resulta de interés para las alcoholeras.

Cuando se elaboran vinos con ella resultan extremadamente rústicos.

### **Cencibel**

También denominada Ull de Llebre en Cataluña y Tempranillo en el resto del país, esta variedad presenta un grano medio redondo y con ella se producen vinos tintos de calidad, aunque pobres a nivel cromático.

Dispone de una buena paleta aromática con tonos a frambuesa, ciruelas negras, frambuesas y otros frutos negros del bosque.

En la actualidad se encuentra adaptada a la mayoría de las Denominaciones de Origen españolas, y se destina tanto a la elaboración de vinos jóvenes muy frutosos como a envejecer en barricas.

Normalmente se emplea mezclado con otras variedades para aportarles esas notas aromáticas que hemos mencionado.

### **Chardonnay**

Oriunda de la región francesa de Borgoña, se trata de la más prolífica de las uvas blancas.

Su grano es pequeño y se torna ambarino en su madurez.

En España se cultiva en el Penedés, Costers del Segre y en la aragonesa D.O. Somontano.

De bouquet fresco y afrutado, posee una textura tersa con notas dulzonas.

Esta uva se emplea tanto para la confección de vinos blancos como la de espumosos. Es la responsable de la elaboración de los deliciosos vinos de Chablis (Francia).

### **Chenin Blanc**

Tiene su origen en Anjou (Francia) donde esta variedad blanca se cultiva a lo largo del río Loira. También se la conoce como Pineau.

Con esta variedad se elaboran vinos blancos semisecos, vinos de licor y vinos jóvenes.

Sus aromas característicos son los de las frutas blancas como el albaricoque. Su dulzura recuerda a la miel y tiene notas cítricas a limón.

En nuestro país se emplea en Somontano y Alella, dando lugar a vinos de frescos de muy buena acidez cuando se la mezcla con uvas autóctonas.

### **Colombard**

Variedad de uva blanca oriunda de Francia.

Sus racimos son medianos, largos, cilíndricos, con frecuencia dobles, con pedúnculos largos. Las uvas son medianas de forma ovalada; verde amarillas con altos niveles de acidez al llegar la maduración.

También se le conoce por Colombar y Colombier en Francia y Colombard Francesa.

### **Doña Blanca**

Esta variedad blanca también se denomina Moza Fresca, Valenciana, Cigüiente, Boal de Praga, Jampal o Clos de Valrose.

Su racimo grande, no muy prieto, con uvas grandes de color verde-amarillento adquiere una gran concentración de azúcar y muy buena acidez.

Para algunos se trata de la Merseguera levantina trasladada a la zona gallega.

Esta uva se cultiva fundamentalmente en la Denominación de Origen gallega Valdeorras.

### **Doradilla**

Variedad blanca autóctona de la zona norte de la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga. También se cultiva en la Alpujarra almeriense.

Los brotes son de tamaño medio y resulta de buena producción.

### **Espadeiro**

Variedad tinta autóctona de Galicia muy escasa.

Está incluida en la D.O. Rías Baixas y, también de manera exigua, se produce en la vecina Portugal.

Su color es rojo intenso y produce vinos aromáticos con cierto grado de acidez.

Habitualmente se emplea mezclada con otras variedades de la zona.

También se le denomina Torneiro.

### **Eva**

Ver Beba

### **Fogoneu**

Variedad tinta que se cultiva en Mallorca, concretamente en la comarca de Felanitx.

Esta variedad tiene cierto parecido con la uva francesa Gamay, con la que se elabora el famoso Beaujolais.

De baja producción, da lugar a vinos de escaso aroma. Su empleo se da fundamentalmente en la Denominación de Origen Pla i Llevant y para la elaboración de vinos de la tierra de Formentera.

### **Forastera**

Uva blanca, su cultivo es frecuente en algunas zonas de Canarias, sobretodo en La Gomera.

### **Forcayat**

Variedad de uva tinta se cultiva en tierras valencianas.

Se trata de una variedad muy productiva con la que se elaboran vinos aromáticos, algo claretes.

La variedad Forcayat se emplea además para realizar coupages con otras variedades de la zona.

Variedad de uva permitida en la D.O. Valencia.

### **Garnacha Blanca**

Creada como consecuencia de una mutación de la Garnacha tinta, resulta muy similar en cuanto a sus características organolépticas, salvando las diferencias entre las uvas blancas y las tintas.

Con esta uva se elaboran vinos de mesa no muy aromáticos pero de buen porte y equilibrio.

Las comunidades de Noreste de España y el Bajo Aragón la emplean en la confección de vinos de color pajizo capaces de envejecer en roble. Todo ello mejora sustantivamente la calidad de los vinos resultantes.

Tarragona y Terra Alta lo emplean en la confección de vinos blancos de calidad.

### **Garnacha Peluda**

Esta variedad de uva tinta es propia de la Comunidad de Cataluña, siendo una variedad de la garnacha tinta.

La Garnacha Peluda tiene menos color y una menor graduación que la cepa de la que desciende.

Su producción principal la tiene en las Denominaciones de Origen Terra Alta, Priorato y Alella, dando lugar a vinos muy interesantes.

Las uvas de esta variedad están recubiertas de vellos, de ahí su nombre.

### **Garnacha Tinta**

Madrid, Toledo, La Rioja, Tarragona, Navarra y Zaragoza son las zonas principales de producción de esta variedad, aunque está presente el buen número de Denominaciones de Origen españolas.

De grano ovoide, oscuro y sabor dulce, con ella se elaboran vinos de aroma delicado muy del gusto de ahora. Su paleta aromática se compone de frambuesa, moras, higos, dátiles y otros frutos negros.

Los vinos elaborados con Garnacha Tinta resultan carnosos y de buena graduación. En muchas ocasiones se emplean en *coupage* con la variedad tempranillo, de esta manera se consigue un mejor envejecimiento en barricas de roble.

Con la uva garnacha se consiguen vinos jóvenes muy aromáticos.

### **Garnacha Tintorera**

Se trata de una variedad tinta que suele emplearse para aumentar el color de los vinos elaborados con otras variedades como la Mencía. Todo ello merced a unas bayas color cereza oscura.

Las zonas preferentes de cultivo son Albacete y alicante, siendo la variedad preferente en la Denominación de Origen Vinos de Almansa.

También se la conoce con el nombre de Alicante

### **Garrido Fino**

Variedad de uva blanca de escaso contenido en azúcar y su acidez.

Uva no muy conocida, su cultivo se extiende por la Denominación de Origen Vinos del Condado de Huelva y se emplea mezclada con otras variedades al objeto de rectificar de azúcar algunos vinos.

También se la conoce como Garro Fino y Palomino Garro.

### **Gewürztraminer**

Variedad blanca originaria de Centroeuropa, si bien algunos puristas fijan su origen en Grecia. Sea como fuere es a orillas del Rhin donde se descubre como una de las uvas blancas más interesantes.

Es una uva muy aromática y produce una buena proporción de azúcares.

Los vinos que se elaboran con esta variedad son muy valorados por su aromas a pétalos de flor, vinos muy frutosos, frescos, elegantes y de acidez bien ajustada.

En Francia se cultiva fundamentalmente en Alsacia y en España se ha introducido en la Denominación de Origen Somontano.

### **Godollo**

Variedad muy glicérica, se cultiva fundamentalmente en la Denominación de Origen Valdeorras, en la provincia de Orense. También se cultiva en la zona de Monterrey.

Esta uva da lugar a vinos muy pálidos, de gran paladar y buen equilibrio.

Con esta uva se elaboran vinos de ribeiro blancos aromáticos, frutados y frescos con un toque de acidez.

En Galicia también se la denomina Agudelo y Agudello.

### **Graciano**

Variedad tinta de escaso rendimiento capaz de dar lugar a vinos muy afinados y valorados.

Su racimo negro y su poderoso color rojo aporta viveza a los vinos que se elaboran con esta uva que se cultiva en Navarra y La Rioja.

Si bien los vinos jóvenes pueden resultar algo duros y tánicos, cuando envejecen en barrica y posteriormente en botelleros, sus vinos ganan sustancialmente.

Habitualmente se emplea mezclada con otras variedades sobretodo en la elaboración de grandes reservas de las Denominaciones de Origen Navarra y La Rioja.

### **Gran Negro**

Variedad de uva tinta, tiene su origen en Galicia.

Como casi todas las uvas gallegas, se trata de una variedad muy escasa que se cultiva fundamentalmente en las Denominaciones de Origen Monterrey y Valdeorras.

También se denomina Grau Negro.

### **Gual**

Es una planta de maduración temprana.

Sus racimos son pequeños y poco densos. Proporciona vinos blancos de calidad, alcohólicos, sabrosos y con cuerpo.

Son vinos de color amarillo oro, de potente aroma y sabor ligeramente dulce.

Se trata de una variedad propia de Tenerife que no se cultiva en la Península Ibérica.

### **Hondarribi**

Esta variedad de uva es conocida por elaborarse con ella el tradicional chacolí del País Vasco.

La uva Hondarribi Blanca es más propia de la Denominación de Origen Chacolí de Guetaria (Guipúzcoa), empleándose más la tinta para la elaboración del Chacolí de Vizcaya.

Fuera de esta Comunidad esta uva no se cultiva.

### **Jaén Blanco**

Ver Baladí.

### **Jaén Tinta**

Se trata de una variedad de uva tinta de buen rendimiento muy cultivada en Badajoz, aunque cuenta con presencia en Canarias, Granada, Madrid y Toledo.

Paradojas de la vida, esta uva no se da en la provincia de Jaén.

### **Jerez**

Ver Palomino Fino.

### **Juan García**

Variedad tinta muy interesante que produce vinos jóvenes suaves de baja graduación.

### **Lado**

Variedad de uva blanca autóctona de Galicia.

Muy aromática y ácida, da lugar a vinos ligeros y aromáticos tipo Ribeiro

Como sucede con otras variedades gallegas, su producción es muy exigua y se teme por su continuidad.

Como quiera que su producción es escasa, se emplea para la elaboración de vinos blancos en compañía de otras variedades.

### **Lairén**

Ver Airén

### **Listán**

Ver Palomino Fino.

### **Listán Negro**

Variedad tinta propia de las Islas Canarias.

Sobretodo se cultiva el norte de Tenerife y en otras islas del Archipiélago.

Con esta variedad isleña se elaboran vinos tintos jóvenes suaves y frutosos.

### **Loureira**

Variedad de uva gallega blanca de excelente calidad.

Con ella se elaboran vinos muy aromáticos con buena acidez. Las Denominaciones de Origen Ribeiro y Rías Baixas autorizan esta uva que también se produce en la variedad tinta, aunque en poca cantidad.

Normalmente se emplea mezclada con la variedad albariña.

### **Macabeo**

Variedad de uva blanca responsable de buena parte de los vinos de esta naturaleza del Penedés, Tarragona, Costers del Segre, Ribera del Ebro, Cuenca del Barberá, La Rioja y Navarra.

Su baya es verde-ambarino, de grano medio y produce vinos de gran calidad, secos y muy aromatizados que recuerdan al melocotón y la pera verde. Estos vinos son frutosos, equilibrados y de aroma sutil.

Normalmente se destina a la elaboración de vinos blancos de calidad, vinos de mesa y cavas.

También se la denomina Viura.

### **Malbec**

Variedad tinta oriunda de Francia, más concretamente de Burdeos, que se cultiva en el ámbito de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Pocas parcelas son las que se dedican a esta uva a pesar de que sus prestaciones resultan muy interesantes.

En Argentina es la equivalente a nuestra valorada Tempranillo.

La uva Malbec da lugar a vinos purpúreos, de aromas frutales y sabor a cereza negra, trufas, café y cuero.

### **Malvar**

Variedad de uva blanca, se cultiva fundamentalmente en la Comunidad de Madrid, siendo la una principal de esta Denominación de Origen del centro de España.

También podemos encontrar esta variedad en la D.O. Vinos de Mondéjar.

Con ella se elaboran vinos ligeros, frescos y con cierto aroma, algo más potentes que el que aporta la variedad Airén.

Blanca. Abundante en Madrid (73%), Guadalajara y Toledo. Considerada variedad principal en la D.O. Vinos de Madrid.

### **Malvasía**

Variedad de uva blanca, fue la responsable de la elaboración de uno de los vinos más conocidos y extendidos del mundo.

En la actualidad ha cedido terreno a otras vides más del gusto actual, aunque cuenta con notables extensiones en España, Italia, Austria y Portugal.

Procedente de las Islas Griegas del Peloponeso, su cultivo se extendió por toda Europa, llegando hasta los archipiélagos de Madeira y Canarias. Durante la época del descubrimiento y la colonización de América, los bodegueros canarios abastecían a los barcos con este vino, ya fueran para el nuevo mundo o de vuelta para Europa. Se trataba del famoso “Canary Sack”.

Posteriormente, la uva Malvasía dio paso a otras más finas y hoy sólo se elaboran con ella vinos de postre o se mezcla con otras variedades más frutales para confeccionar blancos de calidad media.

Su aroma es una combinación de sabores dulces, amargos y ácidos por lo que no resulta muy del gusto de algunos, aunque cuenta sus defensores (faltaría más).

En Cataluña se denomina a esta uva Subirat Parent.

### **Malvasía Rosada**

Variedad de uva tinta, tiene en las Islas Canarias su principal zona de cultivo, encontrándose en la mayor parte de sus Denominaciones de Origen.

Rara vez se elaboran con ella vinos determinados, más bien se emplea en mezclas con otras uvas autóctonas.

Esta variedad recibe su nombre del tono rosado de sus bayas maduras.

### **Mandó**

Variedad de uva tinta autóctona de Valencia, más concretamente de la zona de Moixet.

En la actualidad, algunos bodegueros tratan de reintroducirla y elaborar con ella vinos muy personales, más actuales.

Su productividad moderada llevó a muchos viticultores a sustituirlas por otras de mayor producción pero menos finas.

### **Manseng**

Cepa blanca oriunda de Francia, suele emplearse en la elaboración del tradicional chacolí vasco.

Esta variedad de uva tiene dos variantes: la Gros Manseng y Petit Manseng.

Con la primera se elaboran vinos blancos secos con cierto aroma frutal, mientras que la segunda se emplea en el desarrollo de vinos licorosos.

### **Mazuela**

Ver Cariñena.

### **Mencía**

Uva tinta descendiente de la francesa Cabernet Franc que se cultiva en las provincias de León, Zamora, Lugo y Orense.

Es una de las principales variedades de las Denominaciones de Origen Valdeorras y Bierzo.

Uva dulce y aromática, produce tintos de color purpúreo. Mezclada con Cabernet Sauvignon y Merlot da lugar a vinos sedosos y con buena estructura.

También se elaboran rosados empleando Mencía al 50%.

### **Merlot**

Uva tinta de origen bordelés, da lugar a vinos muy aromáticos y finos.

Después de la variedad Cabernet Sauvignon es la uva tinta más cultivada en el mundo, principalmente por su buen rendimiento y sus prestaciones a la hora de combinarse con otras variedades.

En España se cultiva sobretodo en las Denominaciones de Origen Cataluña, Ribera del Duero y Navarra. Aquí se emplea en combinación con uvas autóctonas, dando lugar a vinos de color rubí intenso, aromas herbales y baja acidez.

Combinado con Cabernet Sauvignon es capaz de producir excelentes vinos dignos de envejecer en Barrica.

### **Merseguera**

Variedad de uva blanca presente fundamentalmente en la Comunidad de Valencia, aunque también se cultiva en Tarragona donde se denomina Escanyavella.

En cualquier caso es la uva dominante en todo el Alto Turia.

Con esta variedad se elaboran vinos frescos y herbales con toque amargos. Su graduación no es muy alta.

### **Monastrell**

Variedad de uva tinta está presente en Murcia, Alicante, Albacete y Valencia.

Se trata de una uva muy productiva que da lugar a tintos con toques dulces, ásperos cuando jóvenes pero que ganan mucho con su envejecimiento en barrica.

Al final se consiguen potentes vinos expresivos, con notas de fruta y color violeta.

La variedad Monastrell es principal en las Denominaciones de Origen Alicante, Almansa, Costers del Segre, Jumilla, Penedés, Valencia y Yecla.

También sorprende cuando se elaboran con esta uva vinos de autor.

### **Moscatel**

Variedad de uva blanca se cultiva en toda España, especialmente en Málaga y Valencia.

Merced a su gran poder aromático se comercializa también como uva de mesa, siendo la más popular de cuantas se comercializan en España y se exportan a Europa.

### **Moscatel de Alejandría**

Variedad de uva blanca, se encuentra muy extendido su cultivo por toda la franja de Levante y Andalucía, cultivándose también en algunas zonas de las Islas Canarias.

Uvas gruesas y sabrosas, de color ámbar pálido y de gran aroma con gran cantidad de azúcares.

También se la denomina Moscatel Romano.

Este vino es el principal componente de la elaboración de vinos de Málaga y los mistelas valencianos. Ciento que estos vinos se encuentran en franco declive, pero cuentan con numerosos partidarios

### **Moscatel de Grano Menudo**

Se trata de una variedad de uva blanca de brotación temprana que se comporta magníficamente en suelos calizos.

Originario del Mediterráneo Oriental se cultiva preferentemente en Andalucía, y con él se elaboran vinos blancos semi-secos y dulces. Se trata de vinos de potente aroma e importante graduación.

Esta variedad de uva también se emplea para afrutar y asuavizar vinos más bravos.

También se denomina Moscatel Morisco.

### **Moscatel Negro**

Variedad de uva tinta, se trata de una crusa entre la uva Moscatel de Alejandría y la variedad Frankental.

En España se cultiva fundamentalmente en las Islas Canarias, donde se encuentra muy difundida en las Denominaciones de Origen Abona, Tacoronte-Acentejo y La Palma.

### **Negramoll**

Uva tinta que se cultiva en Canarias, más concretamente en la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.

Esta variedad de uva sustituyó, en buena parte, a la uva Malvasía en la elaboración de estos afamados vinos que tuvieron en Canarias su mayor expresión. También los vinos de Madeira pasaron a elaborarse con esta uva, relegando a la Malvasía.

Esta uva da lugar a vinos ligeros y suaves que se consumen normalmente jóvenes.

### **Palomino**

Variedad de uva blanca cuyo cultivo se extiende fundamentalmente por tierras de Jerez y Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Bien es verdad que también se cultiva en otras Denominaciones de Origen, donde se la conoce como Jerez (por ejemplo en Galicia). También recibe el nombre de Listán en otras partes de España.

Los blancos de la D.O. Vinos del Condado de Huelva también se elaboran con esta variedad.

Aunque los vinos elaborados con esta uva no presentan especiales matices, cuando se realiza la crianza biológica o la oxidativa se obtienen vinos de una gran personalidad y aromas que difieren del resto de los caldos españoles.

Esta uva forma parte de la historia de los vinos universales desde que los barcos romanos lo embarcaban camino de la capital del imperio, luego fueron los ingleses los que lo difundieron por todo el mundo estimulando su producción con numerosas bodegas de las que perviven algunas.

En Australia se destina a la elaboración del cuestionado British Sherry.

Como curiosidad, el güisqui escocés debe envejecer en barricas que hayan contenido previamente vino de Jerez.

### Parellada

Variedad de uva blanca, se cultiva en zonas de Tarragona, Barcelona y Lérida.

Se trata de una uva muy productiva que da lugar a vinos consistentes y aromáticos, bajos en graduación que procede de bayas grandes y verdosas de pulpa blanca.

### Pedro Ximénez

Variedad de uva blanca, su cultivo preferente se encuentra en las provincias de Málaga, Córdoba, Cádiz y Valencia.

Se trata de una uva rica en azúcares que da lugar a vinos generosos que se suelen encabezar con arropes en la parte de Málaga y Jerez, dando lugar a vinos tostados de gran graduación, aromáticos y muy dulces. Es una de las variedades principales de la D.O. Montilla Moriles y Jerez y Sanlúcar.

A los vinos elaborados con la variedad Pedro Ximénez, en la provincia malagueña, se les denomina “Pedrito”.

Los vinos dulces de Valencia también cuentan con esta uva a la hora de su elaboración.

Esta uva se extendió por el mundo gracias a sus buenas prestaciones. Así, en Australia se la denomina sencillamente “Pedro”.

### Riesling

Variedad de uva blanca cuyos orígenes los encontramos en el centro del Rhin. De grano pequeño, esta uva de bajo rendimiento da lugar a vinos excepcionales que se comercializan en todo el mundo.

Se caracteriza por su frutalidad y aroma característico a manzana verde y compota de membrillo.

Los vinos a los que da lugar presentan un color amarillo pajizo con tonos verdosos. Es un vino muy seco y profundo.

En España tan sólo se cultiva, y de forma exigua, en Cataluña, Murcia y algunas localidades de Huesca.

Los vinos elaborados con esta variedad son muy valorados entre los amantes de los vinos blancos porque presentan un maridaje perfecto con mariscos cocidos, sin condimentar ni elaborar.

### Semillón

Esta variedad blanca, como tantas otras variedades aclimatadas al suelo español, procede de la región francesa de Burdeos, al suroeste del país vecino.

Uva prolífica, es destinada a usos varios... Desde la elaboración de vinos de Jerez hasta la vinificación como vino dulce. Lo cierto es que, normalmente, es utilizado en mezclas con otras uvas de más carácter como el Sauvignon blanc.

En nuestro país apenas está presente en los Vinos de Pagos de Guijoso (Albacete). (Vinos de pago).

Muy común en lejanas latitudes como Nueva Zelanda o Chile, se trata de un vino muy mineral con toques frutados con los que se elaboran buenos vinos muy criticados por aquellos que detestan la gordura, las densidades altas en el vino.

### **Sauvignon blanc**

Variedad blanca de origen francés, concretamente de La Gironde. Pero se ha convertido en una cepa universal que se cultiva en muchas partes del mundo.

Se emplea en vinos destinados a crianza y en cavas de toda clase.

Uva verde-amarillenta de grano grande produce vinos muy aromáticos y dulces.

Los cultivos en España se localizan fundamentalmente en Castilla-León y Cataluña.

### **Syrah**

Variedad tinta de origen persa (en cualquier caso mesopotámico) tiene una importante implantación en Francia (sur y centro).

Con esta variedad se elaboran los afamados vinos de Hermitage.

En España apenas se cultiva en algunos pagos de Cataluña y, más exigüamente en La Mancha. También en Jumilla mezclan esta uva para afinar sus vinos, algo más robustos.

Los vinos a los que da lugar esta uva resultan sabrosos, sobretodo si se combinan con Merlot, Cabernet Sauvignon o Tempranillo. De una textura aterciopelada y de gran regusto a frutas negras.

También conocida como Sirac, Syra, y Syrac, se encuentra muy extendida por todo el mundo, donde se la valora por aportar aromas a otras cepas autóctonas más insípidas pero más productivas.

### **Tempranillo**

Variedad de uva tinta de intenso aroma es la gran uva española.

De grano medio y producción media, esta uva sencilla ha sabido ganarse un prestigio que pasea por medio mundo, desde La Rioja o Madrid hasta California.

Recibe muchos nombres en las diferentes Denominaciones de Origen donde se cultiva... Ull de Llebre en Cataluña, Tinta del País o Tinto Fino en Castilla-León.

Los franceses que acudieron a España en busca de vinos, después de que la filoxera acabara con buena parte de sus cepas, desestimaban casi todas las vides hispanas por dar lugar a vinos muy ásperos, malos de envejecer.

No era el caso de la variedad Tempranillo, a la que alabaron y de la que importaron grandes cantidades para saciar la sed de las mesas francesas. Pero ellos supieron vinificarla mucho mejor, dejándolas en barriles de roble tostado el tiempo preciso para que apareciera en todo su esplendor.

La uva Tempranillo da lugar a vinos dignos de envejecer, a vinos buenos muy aromáticos con sabor a ciruelas y frutos negros, fresas y higos).

### **Tinta de Toro**

Variedad de uva tinta produce a vinos aromáticos y de buena calidad, muy del gusto de los amantes del vino de ahora.

No es muy productiva, es cierto, pero sus características organolépticas compensan de sobra esta escasa productividad.

Con todo, algunos puristas sostienen que se trata de la misma Tempranillo bien adaptada a la zona de los vinos de la Denominación de Origen Toro. Otros que desciende de esta pero que, en tierras zamoranas adquiere otro dulzor.

Sea como fuere, estas uvas dan lugar a vinos bien estructurados, astringentes, frescos e intensos, muy similares a los que se elaboran en la Ribera del Duero, pero con personalidad y mineralidad propios.

En compañía de la variedad Cabernet Sauvignon se obtienen tintos exquisitos, dignos de envejecer y, por supuesto, de degustar.

### **Tinta del País**

Ver Tempranillo.

### **Tinto fino**

De esta manera se denomina en Castilla y León a la uva Tempranillo.

### **Torrontés**

Variedad blanca oriunda de Galicia, aunque otrora estuviese muy difundida por la Península Ibérica, en la actualidad se circunscribe a las zonas vinícolas de Galicia, concretamente a la Denominación de Origen Vinos de Ribeiro.

Bien es verdad que, en la antigüedad los jerezanos elaboraban sus vinos acompañándolos con la acidez de esta uva y la Palomino. Hoy en día no es así y esta

variedad sólo se da en la Comunidad Gallega y en algunos países andinos, donde las llevaron los emigrantes del norte español.

También en Córdoba (España) se encuentran estas cepas jugosas y aromáticas con las que realizar coupages con los tremendos amontillados de la zona de Montilla-Moriles.

Con esta uva se pueden elaborar vinos de buena acidez (acaso mucha), excelente aroma, claros y olorosos.

Igual de minerales que los de su hermana la Treixadura, pero menos nítidos los vinos resultantes de la elaboración de Ribeiros.

### **Treixadura**

Variedad de uva blanca, se trata de una de las uvas más aromáticas de la península. Una joya para los amantes de los vinos blancos junto con las variedades centroeuropeas. Sin embargo, la sutileza de sus aromas obliga a combinarla con otras cepas de aromas más evidentes

Principal variedad de la Denominación de Origen Ribeiro contiene un punto ácido más que interesante.

En comunión con la jerezana Palomino da lugar a vinos muy afinados, frutales y del gusto de ahora.

También se mezcla con Albariño para destacar sus aromas, demasiado sutiles, poco manifiestos, como decimos.

Esta uva se cultiva tan sólo en Galicia y el norte de Portugal.

### **Ull de Llebre**

Ver Tempranillo.

### **Verdejo**

Variedad de uva blanca muy valorada, se trata de una de las vides blancas mejores de España.

Con ella se elaboran vinos de mucho aroma, con la glicerina adecuada, suaves pero con cuerpo. Lo que caracteriza a esta variedad es su peculiar toque amargo.

La Denominación de Origen Vinos de Rueda la considera una de sus principales variedades. También se encuentra presente en Segovia y Ávila.

### **Viura**

También llamada Macabeo, da lugar a vinos melosos con toques de melocotón y ciruela.

Se cultiva en el Penedés, Tarragona, Ribera del Ebro, Cuenca del Barberá y La Rioja y su rendimiento es óptimo.

De color amarillo dorado, sus vinos resultan ligeros de buena acidez, amanzanados y tanto se emplean para vinos de mesa como para la elaboración de cavas Brut Nature.

### **Xarel-lo**

Variedad de uva blanca, conforma el triplete de las uvas con las que se elabora el cava, junto con sus hermanas la Macabeo y la Perellada.

Sus vinos resultan aromáticos sin excederse en aromas y se emplea sobretodo en la Denominación de Origen Alella, donde se confeccionan blancos muy afinados (allí se denomina Pansá).

También las Denominaciones de Origen Costers del Segre, Penedés y Tarragona emplean esta uva en la elaboración de estupendos cavas muy bien estructurados.

### **Zalema**

Casi el 90% de los viñedos de la Denominación de Origen Condado de Huelva se destinan a esta uva tan productiva. Desde Bollullos del Condado hasta casi la capital huelvana son muchas las finas que se destinan al cultivo de esta vid que, en raras ocasiones traspasa las barreras de Huelva y Sevilla.

Con ella se elaboran los vinos blancos del Condado de Huelva, vinos frutosos, minerales, frescos y secos que, a su temperatura de servicio (entre 6 y 9 grados), no dan más que alegrías en las mesas andaluzas y, cada vez más en las del resto de España.

Pero esta uva es tan versátil que da lugar a estos frescos y se puede aprovechar en soleras (como las de Jerez) para la elaboración de generosos.

Por fortuna, esta variedad de uva quedó a salvo de la filoxera francesa de 1908.

Copyright CLIC ACUERDO, S.L.



Reservados todos los derechos