

TIPOS DE UVA

(IMPORTANTE) HAY QUE SABERSE SÍ O SÍ EL TIPO DE UVA QUE ESTÁ EN GRIS

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.

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 Ribeiro, 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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

Godello

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, frutuosos y frescos con un toque de acidez.

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 bodega y posteriormente en botelleros, sus vinos ganan sustantivamente. Habitualmente se emplea mezclada con otras variedades sobretodo en la elaboración de grandes reservas de las Denominaciones de Origen Navarra y La Rioja.

Macaveo o viura

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-amarillina, de grano medio y produce vinos de gran calidad, secos y muy aromatizados que recuerdan al melocotón y la pera verde. Estos vinos son frutuosos, equilibrados y de aroma sutil. Normalmente se destina a la elaboración de vinos blancos de calidad, vinos de mesa y cavas.

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.

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).

Mencia

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.

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.

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.

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.

Pinot Noir

El nombre deriva de las palabras francesas Pinot (piña) y Noir (negra) por la forma de sus racimos apretados y de forma conica. Crece en todo el mundo y sobre todo en raciones frías. Aunque sobre todo se asocia a la región francesa de Borgoña. Es también una de las uvas elementales de Champagne. Se considera que es una uva que produce algunos de los mejores vinos del mundo aunque es una de las más difíciles de cultivar. Suelen ser vinos de colores pálidos, poco tanino, y cuerpo medio.

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 Rin. 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.

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, frambuesas e 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 descende 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 noroeste 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 Avila.

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.