vinetur

# ¿Qué tipos de uvas se emplean para producir vinos?

Descubre los 7 tipos de vides usadas en todo el mundo para la elaboración de vino

viernes 14 de agosto de 2015



Las variedades son el punto de partida antes de disfrutar un vino. Mucho antes de la cata, conocer el tipo de uva que se ha utilizado en la elaboración del vino le da al consumidor la información necesaria sobre el sabor y carácter de vino que se va a

beber. Del mismo modo, conocer la procedencia del vino puede darnos pistas sobre el vino, una misma variedad de uva puede producir diferencias según el suelo y el clima de cultivo.

También es esencial el suelo y las técnicas de vinificación. En el pasado la vid era una planta silvestre trepadora de arboles (en algunas regiones aún se puede encontrar este tipo de cultivo), en la actualidad el viticultor elige cepas específicas en función del suelo y las condiciones de cultivo.

Aunque existen multitud de tipos de uva con las que se puede elaborar vino (Vitis vinifera), algunas han sido seleccionadas por los viticultores por sus características particulares y las mejores producen los vinos más famosos del mundo.

Las cepas más conocidas proceden originariamente de Europa, son las llamadas cepas o variedades clásicas (vinos clásicos). En Francia, particularmente, la región vitícola regula el empleo de variedades, lo mismo ocurre en Italia y España, aunque en algunos casos se han introducido variedades francesas para completar las cepas locales como el Cavernet Sauvignon en Toscana y Chardonnay en Cataluña. Los viticultores americanos han plantado grandes extensiones de terreno con cepas clásicas europeas, sin embargo como hemos visto, el vino final puede diferir mucho en sabor, puesto que la insolación, el clima, el suelo y otros elementos propios de un determinado viñedo, además de la técnica de vinificación posteriormente usada, influyen considerablemente en el producto final.

Sin embargo no sólo las variedades clásicas producen buen vino, existen multitud de vinos no clásicos originales y de alta calidad. En la actualidad, la mayor parte de la producción mundial procede de cepas no clásicas que se cultivan por tradición, rendimiento o adaptación a los climas y suelos locales.

La 'Vitis', la vid, es una planta con alrededor de 60 especies aceptadas, de las casi 800 descritas, perteneciente a la familia Vitaceae. Se distribuye predominantemente por el hemisferio norte. Su importancia económica se debe al fruto, la uva, utilizada tanto para consumo directo como fermentada para producir vino, o en usos alimentarios. El estudio y cultivo de las uvas se denomina viticultura.

Te presentamos a continuación los siete tipos de vides más usadas en la elaboración de vino en todo el mundo:

**1. VITIS VINIFERA**

La vid, Vitis vinifera, es una planta semileñosa y trepadora que cuando se deja crecer libremente puede alcanzar más de 30 m, pero que, por la acción humana, podándola anualmente, queda reducida a un pequeño arbusto de 1 m. Su preciado fruto, la uva, es la materia prima para la fabricación del vino. Se denomina parral o parra al sistema de conducción de las plantas de vid en altura. Se denomina viña al terreno plantado con vides. El vino es la bebida alcohólica fermentada procedente del zumo de la Vitis vinifera.

La mayoría de la uva cultivada en el mundo proviene de la especie Vitis vinifera, natural de la Europa mediterránea y Asia central. En menor cantidad se producen en América y Asia. Aunque es la variedad reina en la elaboración de zumos y vinos, también se comercializa como uva de mesa fresca, pasificadas y en la elaboración alimentos (mermeladas, gelatinas, jaleas,...).

**2. VITIS LABRUSCA**

La labrusca o parra brava (Vitis labrusca) es un arbusto trepador de la familia de las vitáceas, originaria de América del Norte, donde está extendida desde la costa este de Estados Unidos hasta las Grandes Llanuras. En Argentina se la conoce como uva chinche o monterrico.

En Italia existen variedades de vid europea (variedades de Vitis vinifera) con el nombre de Lambrusco, que producen muchos de los conocidos vinos de mismo nombre. Estas variedades, pese a su parecido, no tienen nada en común con la especie Vitis labrusca.

La Vitis labrusca se emplea tanto para uva de mesa como para la elaboración de vinos.

**3. VITIS RIPARIA**

Vitis riparia Michx, también comúnmente conocida como River Bank Grape o Frost Grape, es una vid, nativa de Norteamérica trepadora y rastrera, distribuida extensamente desde Quebec a Texas, y desde Montana a Nueva Inglaterra. Cultivada, produce una baya jugosa, comestible, con sabor herbáceo vinoso (no ácido), pero generalmente amargo. La Vitis riparia tiene una amplia gama de variabilidad.

Las uvas de Vitis riparia se utiliza tanto para alimentación (mermeladas y jaleas) como para la elaboración de vinos. Se utilizan extensamente en programas para transferir los genes de la resistencia al frío y las enfermedades a los cultivares de parras productoras de uva para la fabricación de vino. El France's-Americans de uvas híbridas, es un ejemplo notable de estos programas.

Los híbridos de Vitis riparia, están siendo investigados por los programas de horticultura de la Universidad de Minnesota (el mismo programa que creó Honeycrisp de manzana) en un esfuerzo de hacer una uva de vino comercialmente viable que pueda sobrevivir en el clima de los estados del norte de los EE. UU..

**4. VITIS ROTUNDIFOLIA**

La vitis rotundifolia (conocida como Muscadinia) es un arbusto trepador de la familia de las vitáceas, originaria del norte de América, donde está extendida desde Delaware al golfo de México.

Las Bayas presentan una gama de colores de violeta oscuro a negro cuando están maduros. Sin embargo, muchas variedades silvestres se mantienen verdes a través de su vencimiento. Tienen la piel lo suficientemente dura ,por lo que comer la fruta cruda a menudo implica tener que morder un pequeño orificio en la piel para chupar la pulpa interior. La fruta no sólo se consume fresca, también se utilizan en la elaboración del vino, zumos, mermeladas y gelatina.

**5. VITIS AESTIVALIS**

Vitis aestivalis es una especie de vid autóctona del este de América del Norte en la zona comprendida desde el sur de Ontario al este de Vermont, al oeste de Oklahoma, y el sur de Florida y Texas.Es una trepadora vigorosa, creciendo de 10 metros o más

altura sobre árboles.

Se cree que es la uva más antigua de América en producción comercial. Se utiliza en alimentación, pero también en la producción de vinos.

**6. VITIS VULPINA**

Similar a la Vitis riparia, Vitis vulpina es el nombre botánico de esta especie perteneciente a la familia Vitaceae y es conocida de forma común como: vid helada, vid de invierno y vid de zorro. Esta Trepadora original de Centro y Este de América del Norte (Nuevo Brunswick a Manitoba, Maryland, Arkansas y Colorado) puede llegar a alcanzar 25 metros de altura. La uva es redonda y muy ácida, convirtiéndose dulce después de una helada debido a una reducción de los niveles de ácido. Pese a sus motes, es una vid que soporta muy mal las bajas temperaturas.

El uso habitual de esta uva es para elaboración del vino. Sus altos niveles de azúcar y su reducción de acidez, después de una helada, permiten la fermentación y elaboración de vinos. Las uvas también son usadas en elaboración de mermeladas. Como curiosidad, muchas partes de la planta de la Vitis vulpina se utilizan en la medicina natural a base de hierbas.

**7. VITIS AMURENSIS**

Vitis amurensis es una especie de vid originaria del continente asiático. Su nombre viene del valle del río Amur entre Rusia y China. Es muy resistente a las heladas (sobreviviendo a temperaturas invernales de hasta -35 °C), pero no es tolerante a la sequía. Por hibridación con las variedades europeas (Vitis vinifera), se producen varios cultivos resistentes a las bajas temperaturas, como Zarja severa o rondo. Se emplea en usos alimentarios y en menor medida en la elaboración de vino.

**HÍBRIDOS DE VINIFERA**

En la actualidad existen más de 30 híbridos de la Vitis vinisfera empleados en la elaboración de vinos.