vinetur

7 confusiones frecuentes sobre los vinos españoles

¿Es posible tomar un vino tinto Crianza DO Rías Baixas?, ¿y un vino tinto Verdejo? o ¿un vino Rioja de Navarra? Te damos respuesta a estas y otras curiosidades que te sorprenderán

jueves 3 de febrero de 2022



Para el común de los consumidores de vinos, no es infrecuente que se confunda Albariño con una marca de vino, o Tempranillo con un vino joven. Por este motivo presentamos a continuación seis confusiones frecuentes sobre vinos españoles que esperamos despejen definitivamente todas las dudas.

1. Tempranillo es una uva, no un vino joven

El nombre 'Tempranillo' recuerda a 'temprano' y mucha gente lo asocia equivocadamente a los vinos elaborados sin crianza o vinos jóvenes, y no es así. La uva 'Tempranillo', también llamada 'Tempranilla', 'Tinta del país' o 'Cencibel', es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. Es la principal uva usada en DOCa Rioja. Su nombre es el diminutivo de temprano,lo cual hace referencia al hecho de que madura varias semanas antes que la mayor parte de las variedades de uva tinta españolas. Existen vinos de Tempranillo que son Crianza, Reserva o Gran Reserva. También existe una variedad blanca de mutación reciente: Tempranillo blanco.

2 Albariño es el nombre de una uva, no una Denominación de Origen

Gran confusión, incluso entre los gallegos, con el nombre de esta uva. El Albariño es una variedad de uva blanca autóctona de Galicia (España) y norte de Portugal. Si bien es la uva reina con la que están elaborados la mayor parte de los vinos de la D.O. Rías Baixas, también es posible encontrar vinos de Albariño con D.O. Ribeiro, o con D.O. Valdeorras, con D.O. Ribeira Sacra, con D.O. Monterrei, o con DOC Vinho Verde portugués. Un último apunte, la uva Albariño es blanca, no existe variedad tinta de esta uva, eso si, es posible encontrar en el mercado vinos tintos DO Rías Baixas elaborados con otros tipos de uvas tintas autóctonas de esta región vinícola.



3. Verdejo es una variedad de uva, no una zona

De hecho, es la variedad principal en la D.O. Rueda y se cree que su origen data del siglo XI. Son característicos sus aromas a hierba recién cortada, aunque en últimos tiempos ha adquirido algunos matices más complejos, quizá por el proceso de vinificación. Produce vinos frescos en boca, con un agradable amargor final inconfundible. Aunque es la variedad reina de la DO Rueda, también es posible encontrarla en muchas otras regiones, como Cigales o Toro. También es importante señalar que existe la variedad tinta de esta uva, denominada Verdejo negro.

4. Rioja y Ribera del Duero son denominaciones de origen, no marcas de vino

La denominación de origen (D.O.) es el nombre con que son reconocidos aquellos vinos regulados por un consejo regulador y que deben cumplir una serie de requisitos. Cada bodega produce sus propias marcas de vinos singulares que pueden (o no) ampararse

bajo el sello de calidad de una DO. Si quieres profundizar sobre qué es una Denominación de Origen (D.O.), puedes consultar este artículo.

5. Rioja es una Denominación de Origen no una Comunidad Autónoma

La Comunidad Autónoma La Rioja, es confundida con la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja. Los vinos de la DOCa Rioja, o simplemente vino Rioja, como son conocidos popularmente, se elaboran en 4 Comunidades Autónomas: La Rioja, País Vasco, Navarra y Castilla y León. Recuerda que la diferencia está en el artículo: La Rioja (Comunidad Autónoma), Rioja (Denominación de Vinos).

6. El fino y la manzanilla son el mismo tipo de vino

El fino y la manzanilla son esencialmente el mismo tipo de vino. En ambos casos se trata de vinos blancos con un método de elaboración idéntico y con una única diferencia: su lugar de origen. Mientras la manzanilla sólo puede elaborarse en Sanlúcar de Barrameda, el fino puede elaborarse tanto en Jerez como en Montilla-Moriles. Ambos vinos se elaboran mayoritariamente con la uva palomino, si bien en el caso del fino existen pequeñas producciones con uva Pedro Ximénez o Zalema. En todo caso, ambos son vinos blancos generosos, secos y frescos, con el mismo método de elaboración por soleras y criaderas, y en su mayoría con el mismo tipo de uva, regulados por el mismo consejo regulador, la DO Vinos de Jerez.

7. Cariñena es una uva, una localidad y una D.O.

Algunas veces el nombre 'Cariñena' produce gran confusión. Cariñena es una localidad perteneciente a la provincia de Zaragoza (Aragón) la comarca del Campo de Cariñena, donde se cultiva la variedad de uva tinta Cariñena de donde es originaria y que da nombre a la Denominación de Origen (DO) homónima. La uva Cariñena, además de en Aragón la podemos encontrar en otras regiones españolas, sobre todo en Cataluña y la Rioja, pero también en algunas otras regiones del planeta como Francia, Italia o California. Por otro lado, constituida en 1933 la D.O. Cariñena es la más antigua de la

Comunidad Autónoma de Aragón, así como una de las más antiguas de España. Sus vinos se elaboran, además de con uvas Cariñena, con uvas tintas Mazuelo, Garnacha o Tempranillo, entre otras, o las blancas Macabeo y Garnacha blanca. Un apunte final: La uva Mazuelo en ocasiones es denominada también con el nombre Cariñena, lo cuál puede generar todavía más confusión.