vinetur

De la A a la Z: variedades de uvas tintas

Un recorrido por las variedades de uvas tintas más populares del planeta

viernes 19 de julio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En todo el mundo hay más de 10.000 variedades de uvas aptas para la elaboración de vino.

Hoy vamos a recorrer las variedades de uvas tintas más elaboradas y disfrutadas de norte a sur y de este a oeste.

- **Agliánico:** variedad de uva tinta de origen italiano y muy baja reputación en el mundo del vino. Sus vinos presentan notas a higo, pasas de uvas y abundante cereza; con un carácter altamente mineral y terroso. Probablemente es la variedad más antigua implantada en Italia.
- **Barbera:** variedad de uva tinta de origen italiano que brinda vinos muy frutales y frescos.



- **Bonarda:** uva que confunde a medio mundo ya que hay uvas distintas con ¡el mismo nombre! Está la Bonarda del Piamonte italiano que suele utilizarse junto a la Gattinara, Ghemme, la Nebbiolo y la Croatina. Pero nada tiene que ver con la Bonarda muy implantada en la Argentina que es una sinonimia de la Corbeau francesa y brinda vinos francos, de buen color y cuerpo, con aromas frutados de frambuesa y sutiles acentos anisados.
- **Cabernet Franc:** variedad de uva tinta de origen francés presente en los blends de Burdeos junto a la Cabernet Sauvignon, la Merlot y la Petit Verdot. De granos esféricos, pequeños y hollejo fino. Da vinos bien frutales, estructurados y elegantes.
- **Cabernet Sauvignon:** variedad de uva tinta, originaria de Burdeos (Francia) y considerada una de las variedades de mayor calidad del mundo por su riqueza de taninos y colores. La reina de los tintos.

- **Caladoc:** variedad de uva tinta consecuencia del cruce de la Garnacha y el Malbec. Da vinos con muy buen color y cuerpo.
- **Carmenere:** variedad de uva tinta de origen francés muy presente en los vinos del sudoeste del país. En el nuevo mundo se luce en Chile. Da vinos estructurados, de color muy intenso con un alto contenido de taninos y con unas notas piracínicas increíbles.
- **Carignan:** variedad de uva tinta de origen francés, también muy implantada en España como Cariñena. Se la encuentra con frecuencia en los vinos de Aragón.
- **Corvina Veronese:** variedad de uva tinta de origen italiano del norte del país. Cultivada desde tiempos romanos y cuenta la leyenda que era la favorita del primer emperador, César Augusto. Corvina es la variedad principal del afamado vino Amarone y Recioto que requiere un tradicional proceso de elaboración que consiste en el pasificado de las uvas, para reducir su peso en un 30 por ciento (o más) y concentrar el nivel de azúcar dejando, al mismo tiempo, intacta la acidez.
- **Dolcetto:** variedad de uva tinta de origen italiano. Produce vinos de color profundo y abundantes taninos particularmente los que son producidos en la región de Alba.



- **Gamay:** variedad de uva tinta de origen francés que se luce en los vinos de Beaujolais, en la Borgoña. Da vinos muy fáciles de beber, ideales para consumir jóvenes (máximo dos años de guarda). Los vinos favoritos para los ansiosos del

mundo del vino ya que cada tercer jueves de noviembre salen al mercado en un gran festival.

- **Garnacha tinta:** variedad de uva tinta que se adapta bien a cualquier zona y es resistente a la sequía, las heladas y las enfermedades. Apta para elaborar tintos de crianza.
- **Graciano:** variedad de uva tinta originaria de La Rioja, España. Da vinos especiados, aromáticos e intensamente perfumados.
- **Malbec:** variedad de uva tinta originaria de Cahors, sudoeste francés, que encontró su lugar en el mundo en la Argentina. Malbec Luján de Cuyo DOC (2005) fue la primera denominación de origen de América.
- **Mencía:** variedad de uva tinta que produce vinos de gran calidad y que constituye la variedad principal en los vinos de las denominaciones de origen Bierzo y Valdeorras.
- **Merlot:** variedad de uva tinta de origen francés que despliega toda su esplendor en Pomerol y Saint Emilion. En España se la cultiva principalmente en la denominación de origen Ribera del Duero.
- **Misión:** uva tinta que históricamente fue muy implantada en el nuevo mundo del vino. Actualmente es llamada (según el país) Criolla o País. El éxito de la variedad se debe a su resistencia a la filoxera. Sigue teniendo cierta popularidad en las Islas Canarias donde se la conoce como Palomino Negro, ya que actualmente en España se relaciona a la uva Misión con el Listán Negro, tras recientes estudios de ADN. Uva muy elegida para la elaboración de vinos sacramentales o mistelas.
- **Mourvedre:** variedad de uva tinta de origen español también conocida como Monastrell que se implanta muchísimo en el sur de Francia. También se encuentra en Australia y California. Junto a la Tempranillo, la Carignan y la Syrah multiplica su potencial de guarda.
- **Nebbiolo:** variedad de uva tinta de origen italiano, sinónimo de Piamonte. Barolo o Barbaresco es decir Nebbiolo. La estrella del vino italiano.
- **Nero d´Avola:** variedad de uva tinta de origen siciliano, en el sur de Italia. También conocida como Calabrese produce los afamados vinos forticidasos de Sicilia. Toma el nombre de la ciudad del sur de Sicilia, Avola, y brinda vinos voluptuosos, generosos, tánicos y de profundo color.



- **Periquita:** variedad de uva tinta portuguesa presente desde las planicies del río Sado a Setúbal y la sierra de la Arrábida. Ofrece vinos intensos de color, aroma y sabor en su juventud que envejecen con riqueza y temperancia.
- **Petit Syrah:** variedad de uva tinta de origen francés que nació allá por 1880 de la cruza de dos variedades del Ródano: Syrah y Peloursin. Usualmente usada en vinos de corte junto con la Zinfandel, aunque en los últimos años es posible encontrarla como varietal. Da vinos profundamente violáceos y herbales. Crece también exitosamente en California, Sudamérica y Australia.
- **Petit Verdot:** variedad de uva tinta de origen francés que forma parte de los emblemáticos blends de los châteaux franceses de Burdeos junto a la Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot. Muy apreciada por su color, estructura y delicioso perfume a violetas.
- **Pinot Noir:** variedad de uva tinta originaria de la Borgoña francesa. Presente en los champagnes junto a la Chardonnay y la Pinot Meunier. La uva elegante del mundo del vino.
- **Pinotage:** variedad nacional de Sudáfrica creada por el profesor Perold en 1925 en la universidad sudafricana de Stellenbosch mediante un cruce entre la Pinot Noir y la Cinsaut. Da vinos con un delicioso carácter afrutado de moras y cassis.

- **Primitivo:** variedad de uva tinta que toma su nombre en el siglo XVII por un monje benedictino croata. La uva encontró su lugar en el mundo cruzando el Adriático, en el sur de Italia, donde se luce junto a la Aglianico y a la Nero d´Avola. Estudios de ADN confirman que el Primitivo es un sinónimo de la Zinfandel, conocida en Baja California. Da vinos estructurados y de profundo color con muy buen potencial para la guarda.
- **Refosco:** variedad de uva tinta de origen italiano de la zona de Friuli Venecia Giulia al norte del país. También se encuentra implantada en Eslovenia y Croacia donde es conocida como Terran. Uva cultivada desde los antiguos tiempos romanos y cuenta la leyenda que fue plantada por los bizantinos. Da vinos de mediano cuerpo, muy frutales con un toque de hierbas y especias y muy buena acidez. Estudios recientes revelaron que la Refosco es pariente de la uva Marzemino, favorita de Mozart.
- **Sagrantino di Montefalco:** variedad de uva tinta originaria de la región de Umbria, Italia. Por siglos fue utilizada para elaborar vinos dulces "passito", con uvas secadas en mantas de paja. Recién en el siglo XX comenzó a utilizarse para elaborar vinos secos y tintos. Da productos con muchos taninos por lo cual es ideal para beber por sus alto contenido de polifenol.
- **Sangiovese:** variedad de uva tinta originaria de Italia. Decir Toscana es decir Sangiovese. Y decir Sangiovese en la Toscana es decir Chianti. Un típico Sangiovese de la Toscana tiene aromas que recuerdan a las cerezas y violetas con un toque herbal y un final a té. De acidez elevada, ideal para maridar los sabores de la bella Italia.
- **Syrah:** variedad de uva tinta, de origen un tanto incierto, que se utiliza en España en la elaboración de ciertos vinos de las denominaciones de origen de Castilla y León.
- **Tannat:** variedad de uva tinta de origen francés que se utiliza en los vinos del sudoeste. En el nuevo mundo tiene mucha presencia en Uruguay, donde es el emblema nacional.
- **Tempranillo:** variedad de uva tinta de origen español con la que se elaboran vinos de calidad, equilibrados y aromáticos, de acidez y graduación media. De sabor afrutado, posee un color rubí característico y es una de las variedades principales de los vinos de las denominaciones de Ribera del Duero y Cigales.

Tiene muchísimos sinónimos dependiendo la región de España en donde se la elabore: Ull de lebre, Tinta del País, Tinta Fina, Tinto Aragón, Cencibel, Garnacha de Logroño o Tinto de Madrid, entre otros.

- **Tinta de Toro:** variedad de uva tinta, autóctona de la denominación de origen Toro y que se utiliza para la elaboración de vinos fragantes y aromáticos.
- **Tinta Fina:** variedad de uva tinta, de maduración temprana, muy sensible a plagas y enfermedades y poco resistente a la sequía y a las temperaturas altas.
- **Zinfandel:** variedad de uva tinta emblema de California, Estados Unidos, llegada originalmente desde Croacia. Muy frutal cuando es bebida joven.