vinetur

Variedades blancas españolas de vinificación y su maridaje

sábado 24 de mayo de 2014

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

por ***Jesús García Gallego***

Hemos elaborado un extenso catálogo de las variedades de uva para vinificación que se consideran autóctonas españolas, en él incluimos alguna como la Moscatel, que aunque no lo es en sentido estricto, pero su implantación e importancia en nuestro país, la han convertido hace siglos en una representante muy cualificada de nuestros vinos.

También hemos procurado referenciar otras variedades, a veces muy minoritarias, o incluso recién recuperadas o incorporadas a la elaboración de vinos, que sin embargo estamos seguro que en pocos años van a ocupar un papel importante en el panorama vitivinícola español, como serían: **Tempranillo blanco, Calabrés, Turrontés riojano, Calagraño, Maturana Blanca o Planta Nova.**

Finalmente, hay que señalar los problemas inherentes a las sinonimias y forma de llamar a algunas variedades en las diferentes zonas, lo que ha propiciado, aún en la actualidad, una cierta confusión a la hora de clasificarlas.

Muchas publicaciones importantes, adolecen de este inconveniente, tal sería el caso de: **Alcañón, Albillo** (varias con ese nombre), **Malvasía** (varias), **Doradilla (Bermejuela), Torrontés,** alguna **Malvar, Listan** (varios) y **Moscateles.**

Por ello, y a efectos puramente prácticos, hemos intentado reducir al máximo las duplicidades, aún a riesgo de que, en algún caso, al elegir entre varias opciones, sabemos que ello puede ser interpretado como un hecho opinable. Por ello, pedimos disculpas si es considerado un error por alguien, pero en nuestra defensa, solo podemos añadir que a efectos estadísticos y de autoridad, hemos recogido la interpretación que nos ha parecido más correcta, siendo conscientes de que puede haber otras tan respetables como la nuestra.

Nota: *aquellos nombres que al final tienen dos iniciales subrayadas (Ej. Ai), indicaros que están incluídas en el póster de varietales de España que hicimos.* ***Ver aquí***

Airén.(Lairén, Forcayat, Manchega) Ai

Zonas de cultivo.
D.D.O.O. Valdepeñas, La Mancha, Jumilla, Toledo, Cuenca, Albacete, Murcia y Madrid, entre otras muchas zonas. Es considerada variedad principal en la D.O. Vinos de Madrid.

Características.
Variedad blanca de maduración tardía, buen rendimiento y resistencia a la sequía y enfermedades. Las uvas forman racimos grandes y apretados con bayas grandes, redondas y de color dorado. Es la primera variedad blanca de España y del mundo. Antes se la consideraba como una uva neutra y sin grandes cualidades aromáticas, que además se utilizaba en gran medida para mezclas o destilación. Las nuevas técnicas de cultivo y vinificación la han mejorado mucho y, actualmente se elaboran excelentes varietales y participa en el coupage de numerosos vinos.

Tipos de vinos.
Cuando es cultivada con cuidado, controlando sus rendimientos, con elaboraciones adecuadas, produce vinos jóvenes con grado alcohólico alto, brillantes, de color amarillo pálido con matices verdosos, aromas de intensidad media a frutas ligeramente maduras (plátano, manzana, piña) y ocasionalmente flores silvestres. Con cuerpo, acidez baja, frescos y agradables.

Muy apta para coupages con Cencibel en la zona de Valdepeñas y La Mancha, y en Madrid se han obtenido excelentes vinos mezclándola con Macabeo y Malvar respectivamente. También se usa en pequeñas cantidades con los tintos y claretes manchegos.

Alarije (Aris, Malvasía riojana, Rojal, Subirat parent)

Zonas de cultivo.
D.O. Ribera del Guadiana, Extremadura en general y especialmente en la zona de Cañamero. También en menor medida en Castilla la Mancha, Aragón, Rioja, Ribera del Duero y Cataluña.

Características.
Parece ser de la familia de las malvasías, de brotación tardía, productiva y vigorosa. Resistente al calor y la sequía, Racimos grandes y compactos, bayas medianas. Acidez media/baja.

Tipos de vinos.
Varietales o formando parte de coupages con otras variedades. De color de amarillo verdoso y pajizos, con agradables aromas primarios, sabores a manzanas y peras, acidez baja y elevado grado alcohólico. Evolucionan rápido a amarillos dorados debido a su alto poder oxidativo. Se elaboran tanto vinos jóvenes secos, crianzas y dulces naturales.

Maridaje.
Acompaña muy bien los platos de verduras, entremeses, pescados de río, hongos, gazpacho extremeño y quesos de la Serena, Ibores y Casar.

		Albarello blanco Variedad gallega minoritaria. Su cultivo se centra principalmente en la Ribera del Ulla. Con ella se elaboran vinos muy aromáticos, glicéricos y originales. Aunque su nombre es similar al Albariño, no comparte con esta sus características.

Albarín blanco (Raposo, Blanco Verdín)

Variedad de procedencia asturiana, poco conocida e incluso casi extinguida pero que comienza a resurgir. Es una de las cuatro variedades autóctonas de Asturias junto con el **Albarín Negro**, el **Verdejo Negro** y el **Carrasquín**. Todas ellas se emplean en la IGP "Vino de calidad de Cangas".

Características.

De maduración temprana y muy aromática

Zonas de Cultivo.

Cultivada principalmente en Asturias y Cangas de Narcea. Recomendada como uva de vinificación en el Principado de Asturias, está autorizada en Cantabria y Castilla y León.

Tipos de vinos.

Con ella se elaboran vinos jóvenes y crianzas, con aromas singulares florales con recuerdos a “hierbas de tocador” (Mejorana, Lavanda, camomila, talco, flores blancas, lima, romero etc…) y frutos blancos.

Sabor dulce, afrutado y herbáceo, buena graduación alcohólica y acidez fresca.

Alcanza fácilmente los 14 % vol.

Albariño Al

Zonas de Cultivo.
Costa atlántica de Galicia. D.O. Rías Baixas y Norte de Portugal (Alvarinho), variedad con la que se elabora el vinho verde portugués. También podemos encontrar albariño en menor cantidad en la D.D.O.O. Ribeiro y Ribeira Sacra, Valdeorras y en la I.G.P. **Vino de la Tierra de Barbanza e Iria**, que comprende la mayoría de los ayuntamientos de la Ría de Arosa.

También autorizada en Cantabria, Castilla y León y Cataluña.

Características.
Variedad blanca poco productiva, racimos pequeños, maduración medio, bayas verdes amarillentas, piel gruesa y sabor intenso, a veces puede tender a un cierto amargor.

Tipos de vinos.
Vinos blancos varietales, jóvenes con frecuentes crianzas sobre lías, fermentados en barrica y con crianzas cortas en roble. Tienen acidez alta, color amarillo pajizo brillante, con irisaciones doradas y verdes. Muy aromáticos, con matices florares, albaricoque y herbáceos que recuerdan la manzana, retama y la menta. Delicados y persistentes. En boca tienen acidez marcada.

Su grado alcohólico oscila entre los 12 y 13 % vol.

Maridaje.
Se entiende de maravilla con los yodados típicos de los mariscos, de caparazón y concha, pescados grandes azules y blancos, ceviches y quesos de la zona. Sus vinos son de los más adecuados, dado su carácter ácido, para ensaladas

Albillo (Albilla, Castellano, Güal, Albillo de Toro) Ab

Zona de Cultivo.
Variedad prácticamente única en España. Castilla León, especialmente Valladolid, Castilla La Mancha, Madrid y Levante. También en Canarias, Extremadura, Cebreros, Almansa, Méntrida, Rioja, Ribeiro, Txacoli de Vizcaya, Ribera del Duero y Manchuela,

Características.
Cepa de tipo rastrera, racimo pequeño, suelto y de forma cónica, bayas medianas y redondas de color amarillo dorado. Brotación temprana, resistente a la sequía, sensible a las heladas por su brotación temprana.

Tipos de vinos.
Se hacen buenos vinos varietales, jóvenes y de barrica, glicéricos, con acidez media,

De color dorado, muy brillante, con aromas de fruta blanca, flores y un punto Aromáticamente no es muy complejo, pero sí intenso. En la boca es amplio y graso, envolvente y de paso fresco.

Se utiliza como componente minoritario tradicional en los coupages de algunos tintos de calidad en Ribera del Duero, así como en los rosados de Cigales, contribuyendo al típico color “piel de cebolla” de los mismos y, aportando un aroma muy penetrante y una especial frescura. Se mezcla también con Moscatel y Garnacha.

Maridaje.
Sus especiales características de cuerpo y aroma, las hace recomendables para pescados en salsas ligeras, tortillas

		Alcañón (Alcañonera) Variedad blanca de bayas grandes y carnosas, y buena acidez, minoritaria de Somontano, con ella se comienzan a elaborar interesantes vinos varietales de grado alcohólico moderadamente alto, color amarillo pálido pajizo con tonos verdes y delicados aromas a frutas blancas con el predominio del recuerdo a manzana y plátano, sabroso y con una acidez equilibrada, toques de canela y ahumados, permite que el sabor perdure en boca con un prolongado final avainillado. **Maridaje**. **Pastas, arroces, carnes blancas, quesos de Burgos y suaves asturianos.**

		Beba (Beba de los Santos de Maimona, Beba Dorada, Eva) **Zona de cultivo.** Cultivada en la D.O. Ribera del Guadiana en la subzona de Matanegra y Tierra de Barros (Badajoz) y en algunos lugares de Andalucía. **Características**. Los racimos son grandes y muy compactos, las bayas grandes, redondas y de color verde amarillento. Se utiliza también como uva de mesa y para destilación. **Tipos de vinos.** Los vinos son frescos, con buen contenido alcohólico acidez media y muy afrutados. En nariz no es excesivamente aromática, por lo que se suelen mezclar con otras variedades. Con ella se elabora un ***vino tradicional que se realiza con uva pasificada*** recogida en vendimia tardía, con alto contenido alcohólico y de azúcar. Estos vinos son glicéricos, untuosos, amielados, con sabor a mermelada de melón.

		Bermejuela (Forastera, Marmajuelo, Vermejuelo) **Zona de cultivo.** Variedad blanca minoritaria de Canarias. Destaca en las Denominaciones Gran Canaria, Monte Lentiscar, Tacoronte-Acentejo, Valle de la Orotava e Ycoden-Daute-Isora. **Características**. Racimos de tamaño medio, compactos, bayas medianas, de forma elíptica y color amarillo-verdoso. **Tipos de vinos.** Produce vinos de destacada acidez y con aromas a hierbas de monte y frutas tropicales. **Maridaje**. **Pescados plancha, ensaladas, aguacates y platos de la cocina Canaria.**

		Borba Variedad minoritaria en varias comarcas extremeñas de la D.O. Ribera del Guadiana, especialmente en la zona de Don Benito. Es bastante productiva, aunque no ofrece demasiada calidad. Actualmente quedan poco más de cinco Ha. Y prácticamente es difícil encontrar vinos en los que se encuentre de forma significativa. Son frescos de color amarillo pajizo.
		Caiño Blanco. Ci Variedad autóctona gallega minoritaria autoriza en la D.O. Rías Baixas. La versión tinta es considerada variedad principal en la D.O. Ribeiro y autorizada en la Se utiliza especialmente en coupage con la Albariño.

		Calabrés (Calabresa) Variedad en estudio y recuperación en la Sierra de Salamanca Debido a que se encuentra en proceso de estudio hay poca información sobre ella. No obstante, reseñamos aquí una breve nota de los bodegueros, que en la actualidad, han elaborado el primer vino en con esta variedad. “Tras una microvinificación de 40 kg, ya que sólo se encontraron 36 plantas en la comarca, quedamos tan sorprendidos e impresionados con su aroma a rosas y su expresión en boca que decidimos injertar el Calabrés en viñas viejas y en las nuevas plantaciones. En viña vieja sólo obtenemos algo menos de 400 kg.”

		Calagraño Una de las viejas variedades autóctonas de Rioja. Daba lugar a vinos blancos duros y bastos, pero que respondían muy bien ante la crianza. El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja intenta recuperarla a partir de algunos viñedos de la zona de San Asensio y alguna otra localidad riojana.

		Cayetana Blanca (Pardina) **Zonas de cultivo.** D. O. Ribera del Guadiana. (Tierra de Barros) muy bien adaptada a las zonas arcillosas de esta comarca. También en la zona del levante mediterráneo. **Características** Variedad de brotación y maduración media/tardía. Muy productiva. Racimos grandes y compactos. Necesita conducción en espaldera. **Tipos de vinos.** Ligeros, alcohólicos, de acidez suave. Muy frescos y agradables como jóvenes. Se utiliza mucho para destilación. **Maridaje.** **Adecuada para acompañar pescados de río, setas, aves y quesos de la zona.**

		Chelva (Montua, Montuo, Montepila, Mantúo Castellano, Mantúo de Granada, Mantúo de Jerez, Mantúo Vigiriego, Uva del Rey) Variedad minoritaria de Extremadura, especialmente de la zona de Montánchez. También en Andalucía, especialmente Jerez. Sus mostos tienen un gran contenido en azúcar. Se usa como uva de mesa y para vinos dulces.

		Doña Blanca (Cigüente, Doña Branca, Moza Fresca) Variedad minoritaria de Galicia, Castilla León y Extremadura. Algunos consideran que es la variedad Meserguera trasladada a la zona gallega. Es de brotación tardía y sensible a plagas y enfermedades. Los racimos son grandes y compactos. Las uvas son grandes, redondas y de color verde-amarillento. Se elaboran vinos aromáticos agradables, frescos y con un retrogusto prolongado. Se elaboran tanto varietales como en coupage con otras variedades.

		Doradilla (Forastera blanca y Gomera blanca). Do **Zonas de Cultivo.** Variedad de Andalucía. Zona norte de Málaga y Sierra de Laujar – Alpujarra de Almería y las D.D.O.O. Valle de la Orotava e Ycode-Daute-Isora. Isla de la Gomera. **Características**. Variedad de porte erguido, racimo y bayas medianas, de color verde amarillento. Brotación temprana, madurez media muy rica en azúcar y acidez baja. **Tipos de vino.** Se elaboran vinos varietales, jóvenes y con crianza así como en coupages con otras variedades como la Moscatel y Chardonnay. **Maridaje.** **Pescados, aves, quesos frescos y semigrasos.**

Garnacha Blanca (Alicante Blanco). Gb

Zonas de cultivo.
Se cultiva en las D.O. Alella, Cariñena, Cigales, L'Empordá-Costa Brava, Navarra, Priorato, Rioja, La Rioja, Somontano, Tarragona, Terra Alta y Bajo Aragón.

Características.
Variedad de maduración media, vigorosa y con racimos medianos. Se le reconoce su origen español y puede proceder de una mutación de Garnacha Tinta. Se adapta bien a climas cálidos y relativamente secos. Aunque sus mostos mejoran si se cultiva en zonas frescas.

Tipos de vinos.
Es importante fermentar los mostos a baja temperatura. Produce vinos de gran cuerpo y elevada graduación alcohólica, con riesgos de oxidaciones precoces, de color ligeramente amarillo pajizo y, ciertos aromas de fruta madura, eneldo y retama muy característicos. Es suave en boca, con acidez media alta y algo cálido, debido a su elevado grado alcohólico.

Admite bien la crianza en barrica y la elaboración de vinos rancios y de postre.

Maridaje.
Se pueden servir con pescados azules, fritos, escabechados, al horno, bacalao, escalibadas, aves y quesos tipo Camembert.

Garrido Fino (Garrio fino). Gf

Zona de cultivo.
Variedad minoritaria extendida por toda Andalucía. Originaria de la provincia de Huelva/Sevilla. Se cultiva en la D.O. Condado de Huelva y en El Aljarafe (Sevilla).

Características.
Sus bayas son verde amarillentas, de piel delgada y jugosa, los racimos grandes y compactos.

Tipos de vino.
Sobre todo vinos jóvenes de graduación alcohólica media, que con una buena elaboración ofrecen interesantes aromas frescos de cítricos y hierba fresca. Acidez equilibrada, a veces con escaso cuerpo y ligero en boca.

También se utiliza en coupages con otras variedades, también espumosos, y generosos así como el llamado "Condado Viejo".

Maridaje.
Pescados, aves y quesos pasta blanda.

Godello (Agudello, Agudillo, Berdello, Verdeja). Go

Zona de cultivo.
Galicia. Valdeorras, Monterrei, Bierzo, Asturias, Cantabria, Castilla León, Abona, El Hierro, La Palma, Ribeira Sacra, Tacoronte-Acentejo, Valle de la Orotava, Ycoden-Daute-Isora y Valle de Güimar.

Características.
De porte erguido, racimos compactos y muy pequeños, bayas elípticas de color verdoso, incluso en su madurez, vigor medio elevado, maduración temprana y buenos rendimientos.

Produce sus mejores calidades en las zonas menos lluviosas.

Tipos de vinos.
Secos, de acidez y graduación relativamente altos pero equilibrados.

Color amarillo pajizo con matices verdes y aromas florales a manzana y fruta madura. Glicéricos, sabor untuoso, final ligeramente amargo y de persistencia media. Son vinos aptos para la crianza en barrica.

Maridaje.
Acompañan muy bien los mariscos, arroces marineros, setas, pulpo con cachelos, pescados, aves, verduras, quesos de pasta blanda y postres de frutos secos y castañas.

Hondarrabi Zuri. Hz

Zona de cultivo.
Variedad recomendada para la comunidad autónoma del País Vasco, Chacolí de Getaria

y autorizada en Cantabria y Castilla y León. También está presente también en Chacolí de Vizcaya.

Características.
Variedad representativa del País Vasco. De brotación tardía, bajo rendimiento. Racimos y bayas pequeñas, verde amarillentas.

Vinos.
Secos, baja graduación, alta acidez, con aromas delicados a cítricos, frutas maduras, hierbas y flores. Se presenta frecuentemente con un punto de aguja. Admite crianza en barrica.

Maridaje.
Anchoas, pescados, mariscos y ensaladas.

		Jaén (Baladí, Calagraño, bastardo blanco, Jaén blanco) **Zona de cultivo.** Variedad minoritaria, se cultiva especialmente en La Mancha, Extremadura y Andalucía. También en Canarias (Bastardo), La Rioja (Calagraño), Toro y Madrid. **Características**. Vigorosa, muy productiva, maduración temprana y poco rendimiento. Sus racimos son medianos y sueltos, las bayas medianas esféricas de amarillo dorado. Se adapta bien a suelos pobre y a la sequía. **Tipos de vinos.**Vinos de estructura media, aromas escasos y frescos (heno, perejil, limoncillo) y sabor dulzón. Se suele utilizar como mezcla con otras variedades. Aunque durante mucho tiempo se utilizaba para graneles, ahora se está descubriendo su potencial para elaborar vinos con aromas a hierbas de monte y frutas maduras

Listán Blanco. Lb

Zona de cultivo.
Es la variedad más cultivada en las Islas Canarias. Muy parecida a la Palomino de Andalucía o Listán de Huelva, aunque sus aromas y sabores son diferentes.

Características.
Es muy productiva resistente a la sequía, madura muy temprano debido a las altas temperaturas del clima en el que se desarrolla. Prefiere suelos ligeros y frescos donde crece bien en espaldera, aunque es capaz de adaptarse a casi cualquier tipo de suelo, excepto aquellos con alto contenido en caliza.

Su porte es semierguido, con racimos cilíndricos, largos y poco compactos. La baya es de tamaño mediano a grande, esférica, de piel fina y color amarillento en su maduración.

Tipos de vinos.
Los vinos monovarietales de Listán blanco presentan buena acidez y buen grado alcohólico, son glicéricos en boca y con un final seco y algo ardiente. Sus aromas a uva madura y hierbas de monte, junto con los matices minerales exclusivos de las Islas Canarias, los hace únicos.

Maridaje.
Pescados blancos, platos de la cocina canaria, mariscos y queso semigrasos.

		Listán de Huelva **Zona de cultivo.** Variedad minoritaria de Andalucía, particularmente importante en la D. O. Condado de Huelva. **Características**. Variedad de vigor alto, racimos son grandes y poco compactos, bayas pequeñas de color verdoso. **Tipos de vinos.** Produce vinos varietales, de acidez media y alto grado alcohólico. Aromas primarios cortos de flores blancas. En coupage con la Zalema, resultan vinos muy agradables, frescos y afrutados. Destacan sus aromas varietales a té verde y regaliz. En boca es meloso y balsámico También se elaboran de forma tradicional vinos encabezados que se envejecen por el sistema de criaderas y soleras. **Maridaje.** **Ideal para tapas, embutidos, langostinos y jamones ibéricos de la zona de Huelva.**

		Loureiro (Loureira). Lo **Zona de cultivo.** Uva gallega de gran calidad, autorizada en las D.D.O.O. Rías Baixas y Ribeiro y norte de Portugal **Características.** Variedad de elevado rendimiento y uvas de gran calidad. Las bayas son pequeñas, redondas y color verde-amarillento. Su racimo alargado y su piel gruesa hacen que esta variedad sean muy tardía en su madurez. **Tipos de vinos.** Produce vinos varietales muy perfumados, con gran acidez y de color amarillo pálido. Se realizan frecuentemente coupages con otras variedades. De marcado aroma laurel y acidez elevada. Tiene un alto índice de glicerol, y sus vinos ofrecen una graduación alcohólica en torno a los 12 % vol. **Maridaje.** **Mariscos, crustáceos, pulpo, pescados grandes y quesos gallegos**

Malvar blanca (Malvasía de Madrid). Ma

Zona de cultivo.
Abundante en Madrid (75%), Guadalajara y Toledo. Considerada variedad principal en la D.O. Vinos de Madrid, especialmente en Navalcarnero y Arganda. Recomendada para la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha y la de Madrid, y autorizada en la comunidad autónoma de Extremadura.

Características.
Variedad de racimos y bayas grandes ligeramente aplastadas de color verde-amarillo, de maduración precoz y producciones elevadas.

Tipos de vinos.
Jóvenes ligeros y con cierta frescura y también con mayor relieve aromático que los de Airén con un alto contenido en alcohol, acidez baja, tacto glicérico ligero y final largo y ligeramente amargo. Muy oxidables.

Maridaje.
Acompaña bien la cocina madrileña, cocidos, pescados, aves y quesos de pasta blanda.

Macabeo. (Viura, Alcañón). Vi

Zona de cultivo.
D.O. Navarra, Rueda, Aragón, Rioja, Cataluña, La Mancha, Somontano, Valencia, Ribera del Guadiana, ...

Características.
Variedad blanca de origen riojano, piel fina, produce un mosto dulce, muy abundante y con buena riqueza alcohólica. Es de maduración tardía y complicada, por lo que necesita cultivarse en zonas soleadas.

Tipos de vinos.
En Rioja varietales y en Cataluña para mezclas. Los vinos varietales jóvenes son pálidos, de color amarillo pajizo con tonos verdosos y tienen una gran intensidad aromática que recuerda las flores, (en Cataluña los cítricos y las manzanas maduras y en la Rioja el heno). Son suaves con graduación media, equilibrados y con una agradable acidez.

Su lenta oxidación la hace apta para la crianza y la fermentación en barrica sobre sus propias lías, lo que les proporciona unas características muy originales. Es frecuente su utilización en mínima proporción en el ensamblaje de tintos para darles un poco de acidez. Es la variedad predominante para la elaboración del cava, aunque también se usa para vinos semisecos muy intensos y agradables y para generosos.

Maridaje.
Son muy adecuados para bacalao, pescados al horno y con salsa, entremeses de ahumados y salazones, pepitorias de

Malvasía (Blanquirroja, Subirat, Rojal, Malvasía Fina, Malvasía Riojana, Subirat Parent, Tobia). Mv

Zonas de cultivo.
D.O. Rioja, Navarra, Cataluña, Levante, Toro, Bierzo, Canarias, La rioja y Valencia

Características.
Variedad blanca muy extendida por el Mediterráneo, Canarias, Francia y Madeira. Es una de las cepas más antiguas que se conocen. Al madurar adquiere un característico tono rojizo.

Tipos de vinos.
Se emplea para elaborar tanto vinos secos jóvenes, como vinos de postre, ricos, corpulentos, muy perfumados y con grandes posibilidades para el envejecimiento.

Sus vinos, tienen un cuerpo glicérico, y una gran intensidad aromática, destacan sus aromas frutales (albaricoque, grosellas blancas y melocotón) y florares. Son fragantes y complejos.

Los varietales jóvenes tienen color dorado, pero hay que consumirlos en el año pues tienden a maderizarse con rapidez (incluso los tintos en Rioja). También se utiliza para reforzar el carácter de otros vinos.

Maridaje.
Especialmente indicados para los quesos azules, verduras suaves, ajoblanco y foie. Y como vino para la sobremesa y los postres de la región.

		Maturana Blanca. Uva en proceso de recuperación de La Rioja Es la más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, citada ya en 1622. Es una variedad bastante fértil con el racimo pequeño, baya pequeña y elíptica. Además ha resultado ser precoz en todas las fases del desarrollo. Produce vinos de acidez y grado elevados, de color amarillo verdoso, aromas afrutados a manzana, plátano, cítricos y notas herbáceas. En boca son ligeros y equilibrados con sensación de acidez, suave amargor final y persistencia media.

		Meserguera. (Blanquilla, Verdosilla, Encanyavella, Merseguera, Trobat). **Zona de cultivo.** Presente en Valencia (70%), Tarragona, La Mancha, Murcia y Alicante. Considerada variedad principal en la D.O. Valencia. Rrecomendada para la de Castilla-La Mancha. **Características.** Vigorosa y productiva, de maduración tardía. El racimo es de mediano tamaño y no demasiado compacto. Las uvas son medianas, redondas y de color verde-amarillento. **Tipos de vinos** Vinos de tonos pálidos y pajizos. Con elaboraciones cuidadas y en zonas más altas y frescas produce buenos vinos con matices herbáceos y almendrados. Variedad interesante.

Moscatel (Moscatel de Alejandría, Moscatel de Málaga). Mo

Zona de cultivo.
D.O. Málaga, Cádiz, Condado, Valencia, Navarra y Canarias.

Características.
Hay decenas de variantes de esta moscatel por el mundo, pero si nos centramos en España, hay que destacar que es poco productiva, racimos grandes, de color verde dorado, con alto contenido en azúcar y componentes aromáticos. Maduración temprana

Tipos de vinos.
Produce vinos secos, jóvenes y fragantes, florales, de gran intensidad aromática (pétalos de rosa, azahar, cítricos, melocotón). En boca, tienen cuerpo y una sensación acida ligeramente crocante muy característica.

Con ella se elaboran también los característicos vinos de licor, secos y dulces, con crianzas más o menos prolongadas y con potentes aromas florales, higos, casis, café, ciruelas y frutos pasificados.

Se usa igualmente para elaborar los vinos naturalmente dulces, con o sin crianza, así como las **Mistelas** de gran fragancia aromática.

Maridaje.
Los jóvenes secos acompañan perfectamente los pescados, el ajoblanco y las ensaladas de distinto tipo, especialmente las de bacalao.

		Moscatel Morisca (Moscatel de grano menudo) En España, se cultiva principalmente en Cataluña, Andalucía y Navarra. También en Castilla León, Aragón, Baleares, Murcia, País Vasco y Alicante. Aquí, es muy parecida a la Moscatel de Alejandría en sabores y aromas. Los racimos son medianos y bastante compactos. Las uvas son de tamaño medio-pequeño, a veces de color rosáceo o ámbar, con forma de elipse.

		Moza Fresca (Valenciana, Doña Blanca, Cigüente) Para algunos, es la variedad Meseguera trasladada a la zona gallega de Valdeorras, donde es más abundante. Recomendada en Extremadura y Galicia y autorizada en Castilla y León. Se adapta muy bien a los suelos arenosos y pobres de la zona de Castuera, dentro de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana. **Características**. Es de brotación media o tardía, de racimos de tamaño grande y compactos, bayas grandes, redondas y color verde-amarillento. **Tipos de vinos** Puede usarse para vinos varietales o en coupages. Vinos de carácter frutal, de medio cuerpo y muy golosos.

Palomino (Albar, Listán, Listán blanco, Palomina, Jerez). Pa

Zonas de cultivo.
D.O. Jerez, Condado, Cádiz, Rueda y Galicia. Y en menor medida en la D.D.O.O. de Abona, Bierzo, Cigales, Gran Canaria, Ribeira Sacra, Tacoronte-Acentejo, Valdeorras, Valle de Güimar, Valle de la Orotava e Ycode-Daute-Isora, La Palma, Lanzarote, Monte Lentiscar, Ribeira Sacra, Ribeiro y Rueda.

Características.
Variedad blanca con alto rendimiento, porte poco erguido. Sus uvas son medianas y uniformes, de sabor neutro y color verde amarillento. Muy adaptada a los suelos calizos (albarizas). Los racimos son numerosos, grandes y frondosos; las bayas tienen un tamaño medio, son ovaladas, de color dorado, una piel fina y alta cantidad de jugo.

Tipos de vinos.
Produce dos tipos de vinos diferentes: los de mesa que son muy ligeros y sin carácter y que tienen matices de almendras amargas y, los generosos (finos, manzanillas, olorosos, amontillados etc.). Son estos vinos los que le han dado fama mundial, precisamente porque se mantiene en un plano discreto, sin interferir en las crianzas biológicas (finos y manzanillas), facilitando la aparición de los aromas almendrados y salinos; ni en las crianzas oxidativas (amontillados y olorosos), haciendo surgir los matices balsámicos y de frutos secos.

Maridaje.
Los vinos finos, y de crianza biológica, acompañan muy bien las tapas, jamón, queso, frutos secos, frituras de pescados, tortillas, embutidos y mariscos.

Pardillo (Marisancho)

Zona de cultivo.
D.D.O.O. Madrid y Castilla la Mancha

Características.
Planta medianamente vigorosa, porte rastrero, fertilidad elevada, producción media y racimos grandes.

Resistente a la sequía, se adapta a terrenos poco fértiles.

Produce vinos de graduación alcohólica alta, color amarillo dorado, poco aromáticos, acidez media y boca estructurada.

Los racimos son mediano-pequeños y muy compactos. Las uvas son también medianas-pequeñas y de forma esférica, un poco aplastadas y de color verdoso.

Tipos de vinos.
Vinos con buena acidez que no se suelen utilizar como varietales, sino en coupage con otros menos ácidos. Poca intensidad aromática y muy resistentes a la oxidación, por lo que envejecen muy bien en roble la hacen apta para pasar por barrica. Es un poco corta de aromas.

Maridaje.
Cocina manchega y madrileña, quesos y revueltos de verduras y hongos.

Parellada (Montonera, Martorella, Montonec, Montonega). Pr

Zona de cultivo.
Cataluña, Castilla la Mancha y Extremadura. En las D.D.O.O. Alella, Alicante, Binissalem, Cariñena, Conca del Barberá, Costers del Segre, Penedés, Pla del Bages, Tarragona, Terra Alta y Valencia.

Características.
Variedad blanca de buen rendimiento y muy resistente a las plagas. Maduración tardía.

Uvas finas, delicadas y de buena calidad, pero también muy difíciles de cuidar, sensible a las enfermedades y la sequía. Tiene racimos de tamaño medio a grande, compactos. Sus bayas son de tamaño mediano y color amarillo-verdoso.

Tipos de vinos.
Color transparente, óptimo nivel de acidez, graduación media y aromas algo discretos a manzanilla, flores y frutas, pero elegantes. Muy apta para envejecimiento en barrica.

Es una de las variedades básicas para la elaboración del cava junto con la Xarello y Macabeo, al que aporta principalmente estructura, finura, longitud y elegancia.

Abundante en Tarragona (60%), Barcelona y Lleida. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Conca de Barberá, Costers del Segre, Penedés y Tarragona y en la Denominación Cava.

Pedro Ximénez (Alamis, Pero Ximen). Px

Zonas de cultivo.
D.O. Jerez, Málaga y Montilla.

Características.
Variedad blanca de piel fina, porte erguido y buen rendimiento. Maduración media. Racimos poco uniformes con bayas pequeñas dulces y aromáticas.

Tipos de vinos.
Produce varios tipos de vinos:

Jóvenes.
Con colores amarillo pálido y tonos verdosos y dorados y baja acidez.

Dulces de licor.
Dependiendo de las elaboraciones, desde dorados hasta caobas y yodados. Estos se elaboran frecuentemente con uvas asoleadas, y se someten a crianzas prolongadas que les aportan un bouquet intenso a fruta madura, y una calidad aromática muy característica.

De crianza biológica en Montilla- Moriles
Los secos jóvenes son algo menos aromáticos, de gran finura y elevado grado alcohólico natural.

Es una de las variedades óptimas para los mejores vinos de postre.

		Picapoll (Folle Blanc, Folle Blanche) Es una variedad de uva blanca autóctona del Pla de Bagés Está recomendada para la comunidad autónoma de Asturias y Cataluña, estando autorizada en Cantabria. Fuera de España se puede encontrar en Italia. Los racimos son pequeños y compactos. Las uvas son pequeñas y redondas, con una piel tierna en la que hay marcas o “picadas”, de donde le viene el nombre. Es de maduración tardía. Los vinos son agradables, frescos, suaves, sabrosos y de color amarillo brillante. En nariz son aromáticos frutales y florales Es una variedad escasa que se cultiva sobre todo en Cataluña y en el sur de Francia. En francés se denomina **picpoul** o **folle blanche** y se utiliza en los vinos destilados propios de las regiones de Cognac y Armagnac.

		Planta Fina (Planta pedralba) Tiene su origen en Valencia. Podemos encontrarla en las D.O. Utiel-Requena y Valencia. La planta es muy rústica, de maduración tardía. Se utiliza para elaborar vino o como uva de mesa. Planta medianamente vigorosa, porte semierguido, fertilidad elevada, muy productiva y con racimos grandes. Resistente a sequía, adaptada a terrenos sueltos y climas marítimos. Los vinos son simples, de graduación y acidez media, color amarillo pálido, poco aromático con aromas a manzana, acidez media por lo que se utiliza complementada con otras variedades, como la Moscatel o Malvasía.

		Planta Nova (Tardana, Coma). Variedad minoritaria autorizada por las D.D.O. O. Utiel-Requena y Valencia. Es de maduración tardía, y la dureza de su piel hace que se prolongue su vida. Produce vinos de suave color pajizo con tonalidades doradas, intensos en nariz, con aromas afrutados. En boca son frescos y equilibrados, muy estructurados y persistentes. No suelen tener mucha estructura por lo que se usan principalmente en coupages con otras variedades.
		Prensal (Moll, Prensal Blanc) Es una variedad originaria de la isla de Mallorca y se cultiva en la Denominación de origen Binissalem. Proporciona unos vinos ligeros y equilibrados, de color amarillo pajizo y muy afrutados. También espumosos.

		Sabro **Zona de cultivo.** Cultivada en las Islas Canarias, sobre todo en las D.D.O.O. Abona, La Palma e Ycoden-Daute-Isora, principalmente en la subzona de Fuencaliente y algo en la Hoya de Mazo. **Características.** El racimo es de tamaño pequeño, corto y suelto. La baya es corta y de forma elíptica de color verde amarillento y piel de grosor medio. La pulpa es jugosa y blanda. **Tipos de vinos.** Con ella se elaboran tanto varietales como coupage con otras variedades de la zona. Da vinos con buen poder alcohólico y cuando las uvas están maduras, aparecen notas aromáticas amieladas, de melocotón y de dulce de calabaza. La acidez es alta. Resulta adecuada para elaborar vinos dulces naturales.

Tempranillo Blanco

Zona de producción.
Única en el mundo. Procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de Murillo del Río Leza en La Rioja.

Características.
El racimo es de tamaño mediano y suelto, bayas medianas y ligeramente aplastadas.

La brotación es tardía y el envero y la maduración temprana.

La acidez total se mantiene elevada, destacando en el alto contenido en ácido málico.

Tipos de vino.
Los vinos de esta variedad presentan una concentración elevada en compuestos volátiles con aromas afrutados.

De color amarillo verdoso, el aroma es afrutado intenso a plátano, cítricos y frutas tropicales, y también floral y terpénico. Su paladar es equilibrado, con estructura y persistencia media-larga.

		Torrontés. To Originaria de Galicia, aunque se encuentra en toda Galicia, Extremadura, Yecla, Canarias y Andalucía. No confundir con la del mismo nombre que se cultiva en Argentina, Chile, Y California. Sus racimos son de tamaño medio y alargado, sueltos y las uvas medio-grandes con forma elíptica, predominando los sabores ácidos. Los vinos se usan en coupages y tienen buena acidez y frescura, aromas intensos a azahar y cítricos, gran personalidad, cuerpo medio y admiten bien la crianza en roble.

Treixadura (Verdilla, Verdello, Trincadeira, Verdelho Louro, Verdelho Rubio). Tx

Autóctona de Galicia. Considerada variedad principal en las D.D.O.O. Ribeiro y Ribeira Sacra También en Portugal.

Características.
Variedad blanca vigorosa, de buen rendimiento y maduración tardía.

Sus bayas son de medianas a grandes, de gran calidad y poco azucaradas. Es una de las más aromáticas variedades entre las uvas gallegas.

Tipos de vino.
Produce vinos de buena graduación y con marcados aromas a flores, frutas y notas de manzana verde, aunque menos glicéricos que los Albariños. En boca son frescos y de acidez cítrica marcada, que recuerda las flores y las manzanas. Elegantes.

Es la base de muchos de los blancos de Ribeiro y se mezcla frecuentemente con la Albariño.

Maridaje.
Como los Albariños, se asocia perfectamente a todo tipo de pescados y mariscos. También puede acompañar a algunos quesos frescos y determinadas verduras y ensaladas.

		Turruntés de Rioja Es frecuente la confusión del nombre Turruntés con la variedad gallega Torrontés y con la variedad cultivada en Argentina. Según los análisis de ADN la única variedad parecida sería la Albillo Mayor existente en Castilla-León. El racimo es de tamaño medio y compacto, con bayas medianas y esféricas que al madurar adquieren un color dorado con manchas oscuras. De brotación y maduración precoces. El grado es bajo y la acidez alta. El vino es de color amarillo pajizo con tonos verdosos; aromas afrutados con notas de manzana, vegetal y algo herbáceo. Ligero en boca, con buena acidez y amargor, así como persistencia media.

Verdejo (Verdeja). Ve

Zona de cultivo.
D.O. Rueda. Toro y Cigales. Portugal y Canarias.

Características.
Variedad blanca, poco vigorosa, producción media, racimos y bayas pequeñas, maduración temprana, bien adaptada a la sequía y a terrenos poco fértiles. De color amarillo, piel gruesa y sabor que recuerda las ciruelas Claudia y las peras.

Tipos de vinos.
Vinos jóvenes, de color amarrillo verdosos, levemente dorados, debido a la gran riqueza de hierro del suelo, de graduación y acidez media alta y con carácter. Aromas florales, almendra amarga, hinojo y hierba recién cortada. En boca tiene buena estructura, glicérico, agradable, persistente y con un final levemente amargo característico.

Se elaboran magníficos varietales o coupages con Sauvignon Blanc.

Se prestan muy bien a la fermentación en barrica y a crianzas en roble.

Durante siglos, han sido la base de los vinos “rancios” (mezclados con la Palomino, de larga crianza en madera (vinos de solera).

Maridaje.
Combina muy bien con los aperitivos y entrantes, pescados preparados en diversas formas y arroces. Los crianzas se

Verdil (Verdoncho)

Zona de cultivo.
Valencia

Características.
Variedad muy productiva, con brotación y maduración temprana, racimos medianos, compactos, bayas de tamaño medio a pequeñas de color verdoso muy intenso y traslúcidas, muy jugosas, con sabor agradable y peculiar.

Tipos de vinos.
Su graduación alcohólica no suele ser muy alta, y sus vinos tienen aromas a cítricos, son ligeros y frescos, con una acidez que le da nervio. Se elaboran con ella vinos jóvenes y frescos y también espumosos. En coupage con otras variedades de alto poder aromático (como la Moscatel, por ejemplo), se obtienen cavas muy interesantes.

Maridaje.
Ideal para acompañar los arroces de la Albufera, pescados y aves.

		Vijariego Blanco **Zona de cultivo**. Variedad minoritaria de Canarias y Andalucía. **Características.** Muy vigorosa, resistente, productiva, con racimos medianos sueltos de bayas grandes de color blanco verdoso. Produce mostos ácidos y dulces. **Tipos de vinos.** Jóvenes, afrutados y cortos de aromas, con notas a manzana verde, pera, cítricos y hierbas de monte. En boca ligeramente ácidos y con un punto de aguja.

		Xare.lo (Pansal Blanca, Pansal Rosa, Cartuja blanca). Xa **Zonas de cultivo.** Cataluña. (Alella, Costers del Segre, Penedés, Empordá-Costa brava, Pla del Bagés, priorato, Tarragona y Cava). Binissalem (Mallorca) **Características.** Variedad blanca de buen rendimiento, brotación media, vigorosa y resistente a las plagas, que se adapta bien a todo tipo de suelos, de racimo menudo y compacto, con grano esférico de piel gruesa y tamaño medio. **Tipos de vinos.** Mostos ricos en azúcar que producen vinos de graduación y acidez media alta, muy aromáticos, equilibrados, con cuerpo, glicéricos y con característicos matices a hierbas. Como vinos varietales destacan por su complejidad, armonía, paladar sedoso y agradable. Vinos de buena estructura muy adecuados para crianzas en barrica de roble. **Maridaje.** **Sola, o en los cavas, son excelentes como aperitivos, para acompañar, algunas verduras al horno, ensaladas, pescados en salsa, mariscos, bacalaos, salmón y escabeches**

Zalema (Zalemo). Za

Zona de cultivo.
Variedad mayoritaria en la D. O. Condado de Huelva y en menor medida en Sevilla.

Características.
Muy productiva, con racimos y bayas grandes, mosto muy abundante, de color amarillo pajizo, ácido y algo amargo.

Es una cepa vigorosa que tiene un porte semirastrero. Muy resistente a la sequía, se adapta a terrenos poco fértiles

Tipos de vinos.
Produce vinos varietales jóvenes algo neutros, con aromas vegetales y frutales escasos, boca ligera con final algo amargo, graduación alcohólica moderada, acidez medio-alta y con tendencia a una rápida oxidación.

Se elaboran también espumosos, y muy buenos vinos generosos parecidos a los finos y amontillados, que se llaman **Pálidos** (crianza biológica) y **Condado Viejo** (crianza oxidativa tipo olorosos).

Maridaje.
Aperitivos, ibéricos, pescados y mariscos.

Póster Tabla de Varietanes y Vinos de España y Portugal

Jesús García Gallego

Es escritor, experto en viticultura, enología y gastronomía.

Autor del libro "Enología, maridaje y cata de vinos"

"*Enología, maridaje y cata de vinos*"

Sinopsis

Conseguir en el lector unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos: tendencias de la gastronomía y enología, haciendo especial hincapié en Andalucía y Málaga en concreto.

Datos del libro
Editorial: IC EDITORIAL
Lengua: ESPAÑOL
ISBN: 9788483641507
Año edicón: 2013

COMPRAR EL LIBRO AQUÍ

© Todos los textos redactados en este artículo son propiedad intelectual de ***Jesús García Gallego***

taninotanino vinos inteligentes ®

maximum ® by taninotanino ®