vinetur

Top 10 de variedades blancas en España

Los vinos blancos cada vez tienen más diversidad y popularidad a nivel mundial y España se luce con un gran abanico de opciones para disfrutar desde vinos frescos y vibrantes a opciones más potentes.

jueves 18 de mayo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En el fascinante mundo de los vinos blancos, España destaca como un auténtico paraíso de variedades y sabores. Con una diversidad cada vez mayor y una creciente popularidad a nivel mundial, los vinos blancos españoles nos invitan a explorar un amplio abanico de opciones para satisfacer todos los gustos y ocasiones. Desde las refrescantes y vibrantes notas de los blancos jóvenes hasta las opciones más potentes y complejas, España nos ofrece un verdadero festín para los amantes de los vinos blancos. En este artículo, nos embarcaremos en un emocionante viaje por el "Top 10 de variedades blancas en España", descubriendo las joyas vinícolas que este país tiene para ofrecer. Prepárate para deleitar tus sentidos con la riqueza y la diversidad de los vinos blancos españoles.

Airén

Es la uva con más presencia de España, de hecho equivale al 23% del total de la viña del país y al 50% de la superficie de blancas.

Con mucha presencia en Castilla-La Mancha y en Madrid. También se la conoce como Manchega, Valdepeñera, Lairén o Forcayat.

La personalidad de la Airén se caracteriza por dar vida a vinos de cuerpo medio y aromas ligeros que recuerdan a fruta madura, tropical o blanca, dependiendo el terruño de donde provenga. En general se blendea con Malvasía y Macabeo.

Albariño

Autóctona de Galicia, la reina de la DO Rías Baixas. También se la encuentra en la DO Ribeiro y Valdeorras donde se la elabora junto a la Loureiro, Godello, Arinto, Caiño y Treixadura. Según dónde se la encuentre implantada la podrán denominar Albarina, Alvarinha, Galego, Azal Blanco o Galeguinho.

La personalidad del Albariño se caracteriza por dar vinos con muy buena acidez y muchos aromas que recuerdan a flores blancas -como jazmín y azahar- y notas frutales y balsámicas como el eucalipto. En general los vinos se disfrutan cuando jóvenes pero las versiones con largas crianzas son las favoritas de los amantes de los vinos de guarda.

Albillo Real

Esta uva típicamente española tiene más presencia en los vinos de Ávila, Toledo y Madrid y actualmente es casi imposible encontrarla fuera de España.

La Albillo Real se caracteriza por ser muy expresiva y refrescante. Los vinos suelen tener una entrada muy amable y dulce y aromas vegetales -que recuerdan al enebro, pino o romero- y frutales que van de la sandía, pasando por la pera a la manzana. Se vinifica como blanca pero también tiene participación en rosados y hasta tintos, en pequeñas proporciones para sumar una dosis de frescura.

Godello

Se luce en la DO Valdeorras, en Galicia, pero también se la encuentra en Monterrei, Ribeiro y Ribeira Sacra. Fuera de suelos gallegos tiene presencia en viñedos del Bierzo y en Portugal, más precisamente en Tras os montes, donde la Godello representa el 60% de las blancas del lugar. Da vinos muy aromáticos que recuerdan a flores, frutas blancas, hinojo o miel. En boca se presenta con muy buena acidez y tienen un gran potencial para criarse en barricas de roble.

Macabeo

Muy presente en el Penedés catalán donde forma parte del cava español. En Rioja y Navarra, la conocen como Viura. También se la encuentra en Valencia, Aragón, Castilla-La Mancha y Extremadura.

La personalidad de la Macabeo se caracteriza por dar vida a vinos secos y espumosos, muy agradables y ligeros que recuerdan a cítricos y minerales. En conjunción con la Xarel-lo y la Parellada conforman el blend típico del cava.

Moscatel

Uva mediterránea que necesita el sol y el mar para dar su mejor perfil. En España se la puede encontrar en Alicante, Valencia, Canarias y Málaga. Versátil como pocas, da vinos secos y dulces que recuerdan a flores, frutas y hierbas.

Palomino

Sinónimo de Jerez. Está muy presente en el sur de España, donde da vida a los afamados vinos generosos de la región. Actualmente también se la está vinificando en vinos tranquilos.

La personalidad de la Palomino se caracteriza por ser cítrica y tropical, herbal y mineral, destacándose las notas más salinas. Es ideal para los que buscan sabores exóticos.

Pedro Ximénez

En España tiene mucha presencia en Andalucía y Valencia. Su personalidad es totalmente apta para la crianza biológica típica de Jerez, donde da vida a los clásicos dulces, densos y corpulentos que recuerdan a flores.

Verdejo

A primera vista suele tener un reflejo más bien verdoso, de donde deriva su nombre. La uva da vinos con un carácter bien herbal (suele recordar a heno, hierba, flores blancas y almendras amargas), con una acidez medio-alta, buen cuerpo y con un final en boca amargo. Suele ir blendeada junto a la Sauvignon Blanc y la Macabeo y también hay versiones de Verdejo con crianza en barricas.

Muy presente en la DO Rueda, en Valladolid, aunque también se la encuentra en Extremadura, Castilla-La Mancha y Rioja. Dependiendo dónde está implantada la podrán encontrar como Verdeja o Verdelho. También se la encuentra en Portugal en la zona norte del país, en el área correspondiente a la elaboración del Vino Verde.

Xarel-lo

Es la variedad más plantada en la DO Penedés, donde junto a la Parellada y la Macabeo, brilla en el corte del cava. También se la encuentra en Castilla León, Castilla La Mancha, Extremadura y Aragón. Dependiendo su origen se la puede llamar Pansa Blanca, Castoixa, Sucre o Pansal. La personalidad de la Xarel-lo se caracteriza por dar vinos afrutados de alta acidez. Imprescindible para el bouquet típico del cava.