Albillo, una variedad desconocida

02/11/2017



Después de varios años publicando artículos para el ***Valle de Elda*** en el blog de **enología y hostelería**, he sentido el deber y la necesidad de dedicar un artículo a una variedad de uva poco conocida entre los que disfrutan del vino, variedad que desde mi niñez siempre conocí y de la cual disfruté.

El **Albillo,** variedad que se cultiva en la zona del Monte Lentiscal (Gran Canaria), muy apreciada por todos y que muchas familias lograban cultivar en pequeños huertos, como era el caso de mi familia. Una variedad con muy poco vigor, racimos sueltos y muy poco compactos, pero con un lado positivo, resiste la sequía, se adapta a suelos arenosos y muy resistentes a enfermedades relacionadas con la vid, su maduración es temprana y su producción bastante escasa.

Esta variedad es conocida y cultivada en diferentes zonas de nuestro país como Castilla, Extremadura o Andalucía, aunque siempre se le relaciona con alguna variedad como es el caso del Picapoll en Cataluña. Posee unas hojas de pequeño tamaño, pentagonales, siendo sus bayas de un tamaño mediano, esféricas y de color amarillo.

Recuerdo perfectamente que en mi zona de residencia (Telde - Gran Canaria), se utilizaban como uva de mesa.

Esta variedad tiene el problema de la homonimia, es decir, podemos encontrar multitud de variedades

diferentes con el mismo nombre, creando de esa manera un sinfín de posibles errores, especialmente con las personas menos versadas sobre esta variedad.

Los sinónimos que llevan la palabra Albillo los encontramos:

Chaselas Doree (Asturias), Albilla, Albillo de Cebreros, Albillo de Madrid, Albillo de Toro, Albillo Castellano, Acerba, Blanca del País, Castellano, Gual, Hoja Vuelta, Marisancho Nieves Temprano, Pardillo, Pardina, Turruntés y Uva Perruna.

Homonimia:

En la actualidad se reconocen seis, las cuales están distribuidas en diferentes zonas de nuestro país: **Albillo Real** que se cultiva en Madrid, Cebreros, Toro, Zaragoza y Toledo. **Albillo de Albacete** cultivado en la zona de la Manchuela. **Albillo de Granada** cultivado en la Alpujarra Granadina, Cáceres y Badajos. **Albillo Criollo** y **Albillo Monte Lentiscal**, ambos cultivados en Canarias, los cuales son diferentes entre sí y diferentes del resto. **El Albillo Criollo** se cultiva en el noroeste de la isla de La Palma, a una altura que oscila entre los 1000 y 1500 sobre el nivel del mar, mientras que el **Albillo Monte Lentiscal** lo encontramos en la isla de Gran Canaria.

Aunque cada vez encontramos con más frecuencia vinos blancos elaborados con esta variedad, también se observa que pueden ser utilizados como variedad para mejorar en algunos vinos tintos, caso de la D.O. Ribera del Duero, donde se permiten para la obtención de los citados vinos.

El **Albillo** suele ser un vino aromático, de un color amarillo pálido y una acidez media.