Uvas autóctonas cultivadas en España (1)

29/05/2015



La materia prima en la elaboración del vino es la uva. Su variedad, su tratamiento y su mezcla hacen de ella **factores claves que influyen tanto en el sabor como en la calidad del vino**. España es un país con una gran variedad de uvas autóctonas; esta pluralidad consigue que nuestros vinos adquieran una singularidad y un reconocimiento a nivel mundial por su gran clase.

Una de las grandes diferencias entre los vinos aparece en las uvas con los que se elaboran y en **la piel de estas, las cuales consiguen generar una gran variedad de sabores y aromas**.

Durante las próximas semanas intentaré hacer una breve exposición de los diferentes tipos de uvas autóctonas cultivadas en nuestro país y de igual forma también les acercaré de otros tipos de uvas traídas de otros países y que también son cultivadas en España. Trataré de hacer una selección de las más importantes, con el riesgo de dejar fuera de esa lista a algunas, corriendo el riesgo que para algún lector sea más importante las que omito que las que en realidad estoy dando a conocer.

Uvas tintas autóctonas españolas

- **Bobal**: Cultivada principalmente en Valencia, Cuenca y Albacete, es la variedad predominante en la D.O. Utiel-Requena. Posee un **bajo grado alcohólico** (11º) y una **elevada acidez**. Es una uva muy productiva, **resistente a las plagas y a las inclemencias del tiempo**.
- **Cariñena – Mazuelo**: Su cultivo lo podemos encontrar principalmente en La Rioja, Navarra y Cataluña. Es utilizada especialmente para complementar a otras variedades, especialmente la garnacha, a las cuales les aporta un bajo nivel de oxidación y acidez. Es una variedad **muy productiva y con una maduración tardía**. En la zona del Priorato desarrollan una personalidad muy diferente debido a los suelos pizarrosos donde son cultivadas.
- **Garnacha tinta/Aragonés/Tinto Aragón**: Cultivada en La Rioja, Madrid, Navarra, Toledo, Zaragoza y Cataluña, es la uva más plantada en nuestro país. Requiere de un clima mediterráneo con temperatura cálida. Da un **vino de gran cuerpo y muy fructuoso**, pero con un inconveniente, **se oxida fácilmente** y hay que añadirle pequeños porcentajes de otras uvas como pueden ser de Cariñena, Cabernet Sauvignon, etcétera. Posee una **buena acidez, un intenso color bermellón y unos aromas a confituras y especias**.
- **Graciano**: Cultivada en La Rioja y Navarra, nos encontramos con una uva que **da unos vinos con gran estructura y color**. Su cultivo se realiza a pequeña escala, siendo muy sensible a la humedad y con una maduración tardía. La materia de coloración de esta uva es muy intensa pero poco estable, por lo que evoluciona rápidamente, pasando del rojo al marrón de vino viejo.
- **Mencia**: Es una uva introducida y cultivada desde los romanos, la podemos encontrar en el Principado de Asturias, sureste de Galicia, León y Santander. Es considerada como variedad principal en la D.O. Valdeorras y en la D.O. Bierzo. Esta variedad **es muy aromática y en ella siempre está presente la fruta roj**a.
- **Monastrell**: Su cultivo lo podemos encontrar principalmente en el Levante, Albacete y Cataluña, produciendo unos **vinos con mucha graduación en alcohol, siendo su extracto y color muy altos**. Posee una **acidez media-alta y gran sabor, aroma, potencia y frutosida**d. Se tiene que unir a otras variedades para poder envejecer. Es considerada como variedad principal en las D.O. de Alicante, Almansa, Jumilla, Yecla, Valencia, Costers del Segre y Penedés. Resiste sequias y heladas extremas, produciendo unos vinos con un intenso color, sabor dulzón y un aroma pronunciado.
- **Tempranillo**: **La uva española de más calidad**, aunque tiene una producción bastante moderada. Recibe hasta 18 nombres diferentes. Tiene una **capacidad de soportar largos procesos de envejecimiento**, pudiendo evolucionar tanto en botella como en barrica, posee una acidez baja y una alta concentración de taninos. Presente en 28 de las 54 principales denominaciones de origen es un vino con aroma a frutas rojas, con colores rojo-rubí, muy intenso y un gran equilibrio entre el cuerpo y la acidez. En nuestro país es conocido con diferentes nombres. A continuación quiero detallar los más conocidos: Ull de Llebre en Barcelona. Vid de Aranda en Burgos. Tinto fino en Madrid. Chinchillana y Escobera en Badajoz. Tinta de Toro en Zamora. Tinto del país en las

provincias de Burgos, Soria y Valladolid. Tinto de Madrid en Toledo, Santander, Salamanca, Soria y Valladolid. Cencibel en Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Madrid.