# Uvas autóctonas cultivadas en España (2)

05/06/2015



Uvas blancas autóctonas españolas:

- **Airén**: Es una de las más cultivadas en nuestro país aunque destacan especialmente en zonas como Castilla la Mancha, Murcia, Madrid y Córdoba. Es la uva de **mayor volumen de vino monovarietal** del mundo, resistiendo las sequías y aguanta muy bien las enfermedades. Es un vino que se utiliza para mezclas y posee un alto grado de graduación en alcohol. Es la variedad principal en los vinos Denominación de Origen *Vinos de Madrid* y proporciona unos vinos jóvenes varietales excelentes.
- **Albariño**: Uva autóctona de la Comunidad Gallega, siendo la uva principal en la Denominación de Origen Rías Baixas; con un **alto contenido alcohólico**. Esta uva posee una capacidad bastante alta en la producción de azucares. El vino blanco albariño es seco, ligero y delicioso, posee un sabor fresco y suave, posee aromas afrutados y florales.
- **Albarin**: Uva de variedad blanca, su origen lo tenemos en el Principado de Asturias, aunque en la actualidad es también cultivada en la provincia de León. Crea unos vinos muy **aromáticos**. Esta uva se encuentra en una fase de recuperación ya que **ha estado en peligro de extinción**.

- Godello: Cultivada en Valdeorras, Bierzo, Galicia y León, está adaptada al suelo seco; con esta variedad se consiguen vinos con gran cuerpo, evolucionan lentamente y posee aromas frutales, herbáceos y florales, con algunos matices anisados.
- **Hondarribi Zuri**: Es una uva cuyo origen lo podemos encontrar en Vizcaya y Guipúzcoa. Se utiliza para la elaboración de txakolin. **Nos ofrece un vino muy ligero y afrutado**.
- **Macabeo / Viura**: Variedad que según las condiciones donde se cultiva se puede obtener desde vinos blancos secos, espumosos, o vinos dulces naturales. Las podemos encontrar en La Rioja, Navarra, Castilla la Mancha, Extremadura y Cataluña. Muy sensible a enfermedades como el mildiu, oídio o la podredumbre gris. Su cultivo es conveniente hacerlo en laderas con bastante sol. Su origen está aún por determinar, no existe acuerdo si fue en alguna zona de Valencia o en la cuenca del Ebro. Es un vino **muy resistente a la oxidación, pálido y ligero**. Se emplea en la producción de cavas junto a la parrellada y a la xare-lo. También se usa para la elaboración de vinos blancos de La Rioja y son bastante aptos para ser fermentados y criados en barricas.
- **Malvasía / Subirat**: Variedad principal de la Denominación de Origen *Calatayud*, está presente en Canarias, Levante, Cataluña y Zamora. Es una uva muy delicada y produce un vino de gran aroma. En la isla de Lanzarote son unos vinos muy apreciados. El gran defecto de esta uva es sobre todo a que es muy proclive a ser atacada por mohos. Los vinos que genera **poseen mucho cuerpo y aroma**.
- **Moscatel**: Cultivadas muy abundantemente en las provincias de Alicante y Valencia, está también extendida a diversas zonas de España como las islas Canarias y la provincia de Málaga. Posee un **gran contenido en azúcar y un aroma muy elevado** (miel, uvas frescas, naranjas, azahar). Producen un vino con un elevado grado de alcohol y poseen mucho cuerpo.
- **Palomino fino / Jerez / Listán**: Es una uva muy cultivada en diversas provincias de nuestra geografía como León, Valladolid, Cádiz, Huelva, Zamora y en comunidades como la Gallega o la Canaria. Posee una productividad bastante alta y muy resistente a las enfermedades, adaptándose perfectamente al clima atlántico. Se utiliza para elaborar los vinos finos de Jerez y la Manzanilla en Sanlúcar. Posee unos aromas herbáceos, un sabor fresco con unos matices de almendras amargas.
- **Parellada**: Uva producida en la Comunidad Catalana, es también encontrada en diversas Denominación de Origen tales como Alicante, Cariñena o Valencia entre otras. Es una **variedad usada para la elaboración de cavas.** Posee una acidez media, un grado alcohólico bajo y con unos aromas florales.
- Pedro Ximenez: Uva muy dada en la Comunidad Andaluza y en especial en las provincias de Cádiz, Málaga y Córdoba. Es utilizada para la elaboración de los vinos de Moriles, produciendo uno de los vinos españoles más importantes para postres. Los mostos de esta uva son muy **azucarados y con una acidez bastante baja**, consiguiendo una elaboración de vinos muy alcohólicos. Los vinos dulces de Pedro Ximenez son muy apreciados, con un sabor muy dulce, muy denso y con mucho cuerpo, con unos aromas a frutas y a flores.
- **Treixadura**: Con esta uva se crean unos vinos frescos con un**a acidez muy elevada, un aroma a frutas** como el melocotón y la naranja, su producción es bastante baja pero con una calidad bastante alta.
- **Torrontes**: Tiene su origen en Galicia y destaca por su intenso aroma a rosas, manzana y piel de naranja. Se utiliza en la Denominación de Origen de *Ribeiro y Rias Baixas*.
- **Verdejo**: Esta uva la podemos encontrar en provincias como Ávila y Segovia, pero es en Valladolid donde la encontramos mayoritariamente en la D.O. Rueda. Es una de las variedades mejores de nuestro país, consiguiendo unos vinos aromáticos afrutados y con un punto anisado. Es un vino fresco en boca y con un cuerpo de gran persistencia. Por su estructura permite su fermentación y crianza en barrica, siendo un vino inconfundible en cualquier mesa, aportándonos unos aromas intensos, con matices herbáceos y afrutados.
- **Xare-lo**: Uva en su totalidad de la Comunidad Catalana, produce unos mostos con un **elevado contenido en azucares y una acidez muy elevada.** Es excelente para la elaboración de vinos blancos secos. Posee unos aromas frescos y

frutales a manzano, pomelo y limón. Es utilizada también para la elaboración de Cavas junto a la Parellada y a la Macabeo.