

Relacionamos las variedades de uva de mayor implantación en nuestro país. A ellas se han añadido otras que sobresalen por su calidad o por una especial relevancia en sus zonas de producción.

AIRÉN. Blanca. Es la más abundante de España. Los racimos son grandes y apretados. Produce vinos de aroma característico y con un contenido alcohólico entre el 12 y el 14%. Presente en Ciudad Real, Toledo, Cuenca, Albacete, Murcia y Madrid, entre otras muchas zonas. Es considerada variedad principal en la DO Vinos de Madrid.

ALARIJE. Blanca. Presente en buena parte de las comarcas vitivinícolas extremeñas. Es una de las más abundantes en la comarca de Cañamero.

ALBARELLO. Blanca. Su presencia se registra tan sólo en la Ribera del Ulla y en proporciones escasas. Sin embargo, da lugar a vinos muy aromáticos y personales. Presenta notables diferencias con la Albariño, a pesar de la similitud de nombres.

ALBARIÑO. Blanca. Autóctona de Galicia. De grano pequeño y muy dulce y glicérica, da lugar a vinos de gran calidad. Es la uva básica de la DO Rías Baixas.

ALBILLO. Blanca. Es relativamente neutra, con un interesante índice de glicerol que confiere suavidad a los vinos en los que participa. Presente sobre todo en Madrid y Ávila y también en Galicia. Es variedad autorizada en la DO Ribeiro y principal en la DO Vinos de Madrid.

ALCAÑÓN. Blanca. Autóctona de la zona del Somontano. Da lugar a vinos blancos ligeros y con aroma muy personal.

ALICANTE. Ver garnacha tintorera.

ARAGÓN. Con este nombre y con el de Tinto Aragonés es conocida la uva garnacha en algunas zonas de Castilla y León.

ARINARNOA. Tinta. De origen francés, resulta del cruce de merlot y petit verdot.

BOBAL. Tinta. Rica en materias colorantes. Aunque es muy discutida, da lugar a dignos vinos rosados. Presente en Valencia, Cuenca y Albacete, sobre todo.

BORBA. Blanca. Frecuente en varias comarcas extremeñas. Es bastante productiva, pero no ofrece gran calidad.

BRANCELLAO. Tinta. Autóctona de Galicia. Contemplada como variedad autorizada en la DO Rías Baixas. Es muy escasa, corre peligro de desaparición, pero de contrastada calidad.

BRUÑAL. Tinta. Cultivada en la zona de Arribes del Duero (Castilla y León), es de escasa producción, de vigor medio-alto y bajo rendimiento.

Su racimo es pequeño y apretado, con frutos pequeños, esféricos y piel dura de color azul-negro.

CABERNET FRANC. Tinta. De origen bordelés como la Cabernet sauvignon, pero da lugar a vinos más suaves que aquella. Según parece, podría estar emparentada con la mencia, abundante en zonas de Galicia y Castilla.

CABERNET SAUVIGNON. Tinta. Originaria del Médoc francés, está presente en todos los continentes. Es la variedad de moda, implantada en Cataluña, Navarra y Ribera del Duero, sobre todo, pero continúa su expansión en otras muchas zonas españolas.

CAÍÑO. Blanca y tinta. Otra variedad autóctona gallega caracterizada por su escasez. La versión tinta es considerada variedad principal en la DO Ribeiro y autorizada en la DO Rías Baixas. La blanca es autorizada en Rías Baixas.

CALAGRAÑO. Blanca. 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 DOCa Rioja la da por desaparecida, pero parece que aún perviven restos en los alrededores de San Asensio y alguna otra localidad riojana.

CALLET. Tinta. Endémica de Baleares. Muy vigorosa, de ella se producen vinos complejos, muy afrutados y responde perfectamente a la crianza en bodega. Se complementa perfectamente con manto negro.

CARIÑENA. Ver mazuelo.

CAYETANA. Blanca. De gran rendimiento. Presente en Badajoz y Cáceres.

CENCIBEL. Ver tempranillo.

CHARDONNAY. Blanca. Procede de la región francesa de Borgoña. Uva de gran calidad, muy fina, da lugar a vinos aromáticos que ofrecen buenos resultados con una no muy prolongada crianza. Contemplada en el Reglamento de los vinos espumosos y en los de Costers del Segre y Navarra.

ESPADEIRO. Tinta. Autóctona de Galicia, es, como muchas otras variedades de calidad gallegas, muy escasa. Incluida en la DO Rías Baixas.

ESQUITXAGOS. Blanca. Abundante en el Bajo Ebro (Tarragona) y en San Mateo (Castellón). Podría ser la merseguera adaptada a esas zonas.

FERRÓN. Tinta. Autorizada en la DO Ribeiro. Es muy escasa.

FOGONEU. Tinta. Presente en la isla de Mallorca, siendo mayoritaria en la comarca de Felanitx. Tiene ciertas semejanzas con la francesa gamay, la variedad base del popular Beaujolais.

FORASTERA. Blanca. Frecuente en diversas zonas de Canarias, sobre todo en la isla de La Gomera.

FORCAYAT. Tinta. Bastante productiva, da lugar a vinos con un aroma muy personal pero poco estables en cuanto a color. Autorizada en la DO Valencia.

GARNACHA BLANCA. Da lugar a vinos de gran cuerpo y elevada graduación alcohólica. Muy extendida por toda España, siendo más abundante en Tarragona, Zaragoza y Teruel. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Alella, Costers del Segre, Tarragona y Terra Alta.

GARNACHA TINTA. De gran rendimiento, da lugar a vinos vigorosos. Es la uva tinta más cultivada en España, sobre todo en La Rioja, Madrid, Navarra, Tarragona, Teruel, Toledo y Zaragoza. Es considerada variedad principal en las denominaciones de origen Ampurdán-Costa Brava, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Costers del Segre, La Mancha, Méntrida, Penedès, Priorato, Somontano, Tarragona, Terra Alta, Utiel-Requena, Valdeorras y Vinos de Madrid.

GARNACHA TINTORERA. Tinta. También llamada Alicante. Es la única variedad, junto con la Alicante Bouché, que tiene la pulpa coloreada. Frecuente en Albacete, Alicante, Ourense y Pontevedra. Considerada variedad principal en la DO Almansa.

GODELLO. Blanca. De gran calidad y poder aromático. Autóctona de Galicia, en los últimos años se está impulsando considerablemente su implantación. Considerada variedad principal en las DDOO Valdeorras y Bierzo.

GRACIANO. Tinta. De escaso rendimiento pero que da lugar a vinos muy apreciados. Los vinos jóvenes de graciano son muy tánicos, broncos y ásperos, pero experimentan una magnífica evolución durante la crianza en madera y botella. Por ello intervienen en los grandes reservas riojanos y navarros. La uva Graciano no es muy abundante por su escasa rentabilidad y con frecuencia aparece mezclada en una misma viña con otras variedades.

HONDARRIBI. Blanca (zuri) y tinta (beltza). Son la base del tradicional chacolí vasco. La versión blanca es más frecuente en las DDOO Chacolí de Álava y Chacolí de Guetaria, mientras que la tinta abunda en la DO Chacolí de Vizcaya.

JAÉN. Tinta. Muy productiva. Presente en Badajoz, algunas zonas de Canarias, Granada, Madrid y Toledo.

JUAN GARCÍA. Tinta. Autóctona de la comarca zamorana de Fermoselle, donde es mayoritaria. Puede dar lugar a interesantes vinos jóvenes de moderada graduación (alrededor de 12% vol.).

JUAN IBÁÑEZ. Tinta. Presente en la DO Cariñena. No es muy abundante y suele estar mezclada con otras variedades en la propia viña.

LADO. Blanca. Presente en la DO Ribeiro, aunque no está contemplada en su reglamento. Da lugar a vinos ligeros y de notable acidez pero con gran potencia y calidad aromática.

LAIRÉN. Blanca. Autorizada en la DO Montilla-Moriles. Emparentada estrechamente con la Airén.

LISTÁN BLANCO. Sinónimo de palomino fino en Jerez y Canarias.

LISTÁN NEGRO. Tinta. Variedad con cierta presencia en el norte de Tenerife y en otras islas del Archipiélago. Se producen con ella interesantes tintos jóvenes.

LOUREIRA. Blanca. Uva gallega de gran calidad que da lugar a vinos muy aromáticos. Autorizada en las DDOO Rías Baixas y Ribeiro. Existe también una loureira tinta, pero muy escasa.

MACABEO. Blanca. También llamada viura. Es la base de los cavas. Presente sobre todo en Badajoz, La Rioja, Tarragona y Zaragoza. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Calatayud, Conca de Barberá, Costers del Segre, Navarra, Penedès, Rioja, Somontano, Tarragona y Terra Alta.

MALBEC. Tinta. De origen francés, se encuentra introducida desde hace años en la Ribera del Duero y existen pequeñas proporciones en otras zonas.

MALVAR. Blanca. Abundante en Madrid, Guadalajara y Toledo. Considerada variedad principal en la DO Vinos de Madrid.

MALVASÍA. Blanca. Procede de Grecia. Da lugar a vinos muy aromáticos y personales. Presente sobre todo en Valencia, Zamora y Canarias. Considerada variedad principal en la DO Calatayud

MANTO NEGRO. Tinta. Autóctona de Baleares. Es mayoritaria en la DO Binissalem Mallorca. Da lugar a vinos ligeros y muy equilibrados, con logrados resultados tras una breve crianza en madera y botella.

MARCELAN. Variedad realizada tras el cruce de garnacha tinta y cabernet sauvignon. Elaborada originariamente en Francia.

MAZUELO. Tinta. También conocida como Mazuela es productora de vinos robustos pero equilibrados. Se complementa muy bien con la Garnacha. Abundante en Cataluña y La Rioja, donde recibe el nombre de Mazuela. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Calatayud, Costers del Segre, Penedès, Tarragona y Terra Alta.

MENCÍA. Tinta. Según estudios recientes parece que es muy similar a la cabernet franc. Da lugar a vinos de gran calidad. Abundante en León,

Zamora, Lugo y Orense. Considerada variedad principal en la DO Valdeorras y en la DO Bierzo.

MERENZA O. Tinta. Autorizada en la DO Valdeorras, a pesar de que, como la mayor parte de las variedades gallegas, es muy poco frecuente.

MERLOT. Tinta. Origen de vinos muy aromáticos y finos. Procede de la región de Burdeos. Tras la Cabernet sauvignon, es la variedad de uva más frecuente en todo el mundo. En España se cultiva, sobre todo, en la Ribera del Duero, Cataluña y Navarra.

MERSEGUERA. Blanca. De gran personalidad. Presente en Valencia, Tarragona y Alicante. Considerada variedad principal en la DO Valencia.

MOLL. Blanca. También llamada prensal. Es la base de buena parte de los vinos blancos mallorquines. Más frecuente en Binissalem, da lugar a blancos ligeros y equilibrados.

MONASTRELL. Tinta. Muy dulce y productiva. Da lugar a vinos de color intenso y notable graduación. Presente, sobre todo, en Murcia, Alicante, Albacete y Valencia. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Alicante, Almansa, Costers del Segre, Jumilla, Penedès, Valencia y Yecla.

MORISCA. Tinta. De cultivo muy extendido, aunque casi siempre en escasa proporción. Tiene cierta importancia en la comarca vitivinícola de Cañamero. Con frecuencia es destinada a uva de mesa.

MORISTEL. Tinta. Abundante en Huesca y Zaragoza. Considerada variedad principal en la DO Somontano.

MOSCATEL. Blanca. De gran poder aromático y elevado contenido en azúcar. Produce vinos muy característicos y también se destina en acusada proporción a su consumo directo, como uva de mesa. Su cultivo está muy extendido por toda España, pero es más abundante en Valencia y Málaga, donde está considerada variedad principal.

MOZA FRESCA. Blanca. También llamada valenciana y doña blanca. Para algunos, es la variedad Merseguera trasladada a la zona gallega de Valdeorras, donde es más abundante.

NEGRA DE MADRID. Tinta. Bastante productiva y resistente. Abundante en Madrid, Zamora y Toledo.

NEGRAMOLL. Tinta. Característica de algunas comarcas canarias, en especial de la DO Tacoronte-Acentejo, comarca en la que es mayoritaria. Da lugar a vinos ligeros, suaves y aromáticos de gran calidad cuando son jóvenes.

PALOMINO o PALOMINO FINO. Blanca. Básica en el vino de Jerez. Denominada Jerez fuera de esa comarca gaditana. Su elevada productividad ha sido la causa de la extensión de su cultivo por

numerosas comarcas españolas, en especial las gallegas. Es abundante en Cádiz, Orense, Valladolid, Zamora y Huelva. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Jerez y Condado de Huelva.

PARDILLO. Blanca. Abundante en Badajoz, sobre todo, en la comarca de la Ribera Alta del Guadiana, Albacete y Cuenca. En algunas comarcas se la denomina pardina.

PARELLADA. Blanca. Muy productiva y de manifiesta calidad. Una de las uvas básicas en la elaboración de los cavas. Abundante en Tarragona, Barcelona y Lleida. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Conca de Barberá, Costers del Segre, Penedès y Tarragona y en la Denominación Cava.

PARRALETA. Tinta. Autóctona de la DO Somontano. Da lugar a vinos ligeros y aromáticos.

PEDRO XIMÉNEZ. Blanca. De alto contenido en azúcares. En mayor o menor proporción, está presente prácticamente en toda España, siendo más abundante en Córdoba, Badajoz, Málaga y Valencia. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Jerez, Málaga, Montilla-Moriles y Valencia.

PETIT VERDOT. Tinta. De origen bordelés, y especialmente más utilizada en el Médoc. Empieza a dar los primeros vinos en España.

PINOT CHARDONNAY. Blanca. Ver chardonnay.

PINOT NOIR. Tinta. Variedad de origen francés, extendida en Europa (Alemania, norte de Italia,..), América (California, Chile,..) y Oceanía (Australia). En Borgoña y Champaña desarrolla su más elevada expresión. Últimamente aparece algún ejemplo de sus vinos en España. Variedad de brotación y maduración temprana, propia de climatologías septentrionales. A pesar de tratarse de una variedad tinta constituye la base de la elaboración del champagne blanco.

PLANTA FINA. Blanca. También denominada planta pedralba. Autorizada por la DO Valencia.

PLANTA NOVA. Blanca. Autorizada por la DO Utiel-Requena.

PRIETO PICUDO. Tinta. Da lugar a vinos muy aromáticos y personales. Abundante en Zamora y León.

RIESLING. Blanca. Originaria del Rhin. De gran calidad, con aroma característico. En España está presente principalmente en Cataluña y algo en Murcia y Huesca.

RUFETE. Tinta. Se encuentra, sobre todo, en la sierra de Salamanca. Da lugar a vinos ligeros, de baja intensidad cromática y con tendencia a una rápida oxidación.

SAMSÓ. Tinta. Variedad tradicional de la zona del Penedès, para algunos similar a la Cariñena, que se está recuperando en nuestros días. También se elaboran algunos vinos con esta variedad en la DO Empordà.

SAUVIGNON BLANC. Blanca. De origen francés. Se comporta muy bien en vinos sometidos a crianza y en los cavas. En España se cultiva, sobre todo, en Castilla y León y Cataluña.

SOUSON. Tinta. Otra de las múltiples variedades autóctonas gallegas, también muy escasa. Contemplada en los reglamentos de las denominaciones de origen Rías Baixas y Ribeiro.

SUBIRAT PARENT. Blanca. Considerada variedad principal en la DO Penedès. Se cultiva también en Rioja, donde recibe el nombre de malvasía riojana.

SUMOLL. Tinta. Cultivada en la zona de Artés (Barcelona) y en la DO Conca de Barberá, aunque no está contemplada en su reglamento.

SYRAH. Tinta. Variedad de incierto origen persa, con importante implantación en el centro y sur de Francia. Los prestigiosos vinos de Hermitage suelen estar elaborados al 100% con esta uva. Su presencia en España es muy minoritaria, aunque cada vez se encuentran más vinos elaborados con esta variedad.

TEMPRANILLO. Tinta. De gran finura y muy aromática, es la estrella de las variedades de uva españolas. Llamada ull de llebre en Cataluña, cencibel en Castilla-La Mancha y Madrid, tinto fino y tinto del país en Castilla y León. Abundante en Burgos, La Rioja, Álava, Cuenca y Ciudad Real. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Calatayud, Cigales, Conca de Barberá, Costers del Segre, La Mancha, Penedès, Ribera del Duero, Rioja, Somontano, Utiel-Requena, Valdepeñas y Vinos de Madrid.

TINTA DE TORO. Tinta. Da lugar a vinos aromáticos y de acusada calidad, aunque no es muy productiva. Algunos mantienen que se trata de la tempranillo aclimatada a la zona zamorana que le da nombre. Considerada variedad principal de la DO Toro.

TINTA DEL PAÍS. Ver tempranillo.

TINTO FINO. Ver tempranillo.

TORRONTÉS. Blanca. Originaria de Galicia, produce vinos de poco cuerpo y notable acidez, con gran personalidad e intenso aroma. Presente en toda Galicia y en Córdoba.

TREIXADURA. Blanca. Autóctona de Galicia. Es una de las más aromáticas variedades de uvas gallegas y su cultivo está siendo impulsado en diversas zonas. Considerada variedad principal en la DO Ribeiro.

TREPAT. Tinta. Presente en las DDOO Costers del Segre y Conca de Barberá, entre otras.

ULL DE LLEBRE. Tinta. Ver tempranillo.

VERDEJO. Blanca. De gran calidad, una de las mejores variedades blancas de España. Da lugar a vinos muy aromáticos, con cuerpo, glicéricos y suaves. Abundante en Valladolid, Segovia y Ávila. Considerada variedad principal en la DO Rueda.

VERDELLO. Blanca. Presente en algunas zonas canarias.

VERDIL. Blanca. Presente en Alicante y Murcia.

VERDONCHO. Blanca. Se encuentra dispersa en la DO La Mancha y en la DO Manchuela. No muy apreciada.

VIOGNIER. Blanca. Variedad originaria del norte de las Côtes du Rhône, con escasos adeptos entre los viticultores españoles, pero cuyas simpatías probablemente aumentarán toda vez que es una uva de gran calidad, acostumbrada a los parajes cálidos.

VIURA. Ver macabeo.

XAREL·LO o XARELLO. Blanca. Junto a las variedades macabeo y parellada forma la trilogía de los cavas. Da lugar a vinos muy aromáticos. Es considerada variedad principal en las denominaciones de origen Alella (donde se denomina pansá), Costers del Segre, Penedès y Tarragona, así como en la Denominación Cava.

ZALEMA. Blanca. Es de difícil elaboración, con tendencia a una rápida oxidación, y da lugar a vinos ligeros algo neutros. Presente en Huelva y Sevilla. Es la variedad más abundante en la DO Condado de Huelva.