

VARIETADES Y SUS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS* DE CADA TIPO UVA

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Empezaremos por las variedades de uvas de nuestra zona de influencia, aunque primeramente veremos de donde viene la vid:

Los orígenes de la vid y de la uva son tan antiguos que llegan a ser legendarios: algunos de ellos remontan el origen de la vid a Adán y Eva, afirmando que el fruto prohibido del Paraíso terrestre era la succulenta Uva y no la anónima manzana; los primeros testimonios sobre la práctica de la viticultura se encuentran en Génesis (capítulo 9) cuando Noé, al final del Diluvio universal, atracó en tierra, plantó la viña y se embriagó con su embriagador vino. Al llegar a tiempos más recientes, muchos afirman que la viña es originaria de la India y que en el tercer milenio a. C. se difundió primero en Asia y luego en la cuenca del Mediterráneo.

Se cree que se desarrolló alrededor de 7500 a. C. en la región transcaucásica, que corresponde hoy a Armenia y a Georgia.

Variedades de uva admitidas D.O. Valdepeñas

Existen muchas variables para diferenciar los vinos, pero la variedad de uva es la más relevante, ya que en las pieles u hollejos de la misma se generan la mayoría de aromas y sabores de un vino.

En este punto vamos a realizar un pequeño estudio de las características de las variedades de uva admitidas por la Denominación de Origen Valdepeñas.

Variedades blancas

- **Airén.**

Un poco de historia...

En el siglo XV era conocida como lairén (nombre que se sigue usando en la provincia de Córdoba). Fue mencionada en la obra Agricultura general (1513) de Gabriel Alonso de Herrera. Este autor prefirió llamarla datileña porque "las uvas están arracimadas como dátiles". Él confesó no haber probado el vino pero escribió que no era muy fuerte y que no tenía mucho cuerpo y que lo mejor sería hacer pasas porque las uvas están bien formadas y las había en abundancia.

En 1807 Simón de Rojas Clemente diferenció dos tipos de "layrén": la primera sería la airén cultivada en La Mancha y la segunda sería la uva de mesa datileña descrita por Herrera, que según Rojas Clemente sería una cepa diferente. Rojas Clemente mencionó que la airén también era conocida como antío laerén y laerén del rey.

Rojas Clemente también dice que esta variedad se cultiva en las localidades andaluzas de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, Trebujena, Arcos de la Frontera, Espera, Moguer, Tarifa y Pajarete, así como en las localidades manchegas de Valdepeñas, Tomelloso y Manzanares.

Se caracteriza sobre todo por su resistencia a situaciones extremas de calor y sequía. Por este motivo hace que sea la principal variedad de uva en Castilla La Mancha en las denominaciones

Ampelográficas*.- Pertenciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

de origen Valdepeñas y La Mancha. Podemos encontrarla también en menor medida en la denominación de origen Vinos de Madrid y otras comunidades autónomas como Murcia, Valencia o Andalucía dónde es conocida por el nombre Lairén, Manchega, Valdepeñera y Forcayat. Se considera una uva de fácil cultivo sin grandes cuidados y puede ser uno de los motivos de su gran expansión en España después de la plaga de filoxera que asoló el viñedo en Europa desde el año 1960 en adelante.

Características de la uva airen

Uva de brotación y madurez tardía, con un nivel alcohólico situado entre los 13-14 grados. Se obtiene una media en torno a 4,5-6 kilos por cepa.

Sus racimos son de grandes a muy grandes, de compacidad media a elevada, con pedúnculo muy corto; las bayas son de tamaño medio, uniformes, de epidermis verde amarillento y forma esférica con hollejo grueso y bastante pruina, la pulpa No coloreada y bastante blanda en maduración, jugosa, con sabor ligero y afrutado y las cepas son vigorosas, de porte tumbado o rastrero. Variedad adaptada a un terreno árido y duro, asentada en suelos calcáreos y las uvas tienen una piel de grosor medio, la pulpa blanda y producen un zumo incoloro.

Históricamente la variedad airén se ha considerado una uva de baja calidad, utilizada para mezclar con otras variedades aunque últimamente con las nuevas técnicas en viticultura se está descubriendo que es un tipo de uva que puede aportar mucho más a los vinos actuales y tendencias del mercado.

Propiedades organolépticas:

- Limpios y brillantes de color amarillo pajizo pálido, a veces con algún tono dorado y pocas veces verdosos o acerado.
- Aromas de media a buena intensidad con tonos claramente frutales que recuerdan nítidamente la manzana o al plátano y en algunos casos con tenues matices a flores silvestres y almendrados.
- Sus **aromas secundarios**, tras su evolución inicial, recuerdan a los plátanos y a los cítricos, especialmente al pomelo, pero manteniendo aromas vegetales muy frescos.
- Los **vinos** son en general poco complejos.
- Produce unos vinos poco aromáticos de acidez baja de color amarillo pálido y con cuerpo. Se trata de una variedad muy neutra y por ello es utilizada para vinos de mezcla.
- Actualmente se empiezan a elaborar los primeros monovarietales de esta variedad.
- Variedad con **pocos aromas**, pero que se potencian al elaborar en frío y controlar la fermentación logrando interesantes aromas a hierba y a fruta verde.
- Con muy **poca acidez** y buena graduación alcohólica.
- La variedad airén da unos vinos sabrosos, suaves con recuerdos a aromas frutales como el plátano o pomelo, y nítidamente a manzana con un toque ligeramente dulce.
- Estos blancos se **oxidan** muy fácilmente y pueden dar aromas reducidos con facilidad si el vino no se consume joven.
- A la boca son secos o algo abocados, ligeros de cuerpo, con poco extracto, de sabor fresco no muy ácido.

Ampelográficas*.- Pertenciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- **Macabeo (viura).**

Un poco de historia...

La primera mención hasta la fecha sobre la variedad macabeo se extrae de un texto de Lluís Ponç d'Icard del año 1564. Del cual sitúa la producción de esta variedad al Camp de Tarragona que conjuntamente con otras variedades se abastece Barcelona.

Una uva blanca vino utilizado en ambos lados de los Pirineos, en el norte y este de España y el extremo sur de Francia. Una uva relativamente versátil, se utiliza en vinos secos, dulces y vinos espumosos.

El macabeo es una variedad cultivada en la viticultura de Cataluña, Aragón y La Rioja, Castilla la Mancha, Valencia y Extremadura. En rioja se la conoce por Viura.

Características de la uva macabeo

Es una planta de rendimiento elevado. Sus racimos son de tamaño grande y compactos. Las bayas tienen de tamaño medio grande, de forma redondeada y hollejo grueso, muy uniformes, poca pruina, la piel fina y el color dorado. Sus aromas se asemejan a la palomino pero esta uva tiene más color y más cuerpo dando a los caldos ese toque meloromántico en función del tiempo de fermentación. Su composición alcohólica en temporada media es de 13° de alcohol. No suelen ser vinos muy alcohólicos, situándose la graduación entre el 9 y el 10,5%.

Demuestra un potencial aromático superior a la tradicional Airén. En nuestra región se considera muy conveniente tanto para vinos tranquilos como para vinos espumosos, su lenta oxidación hace estos vinos muy apropiados para su envejecimiento en madera. El vino es pálido y ligero con recuerdos a frutos verdes.

Propiedades organolépticas:

- El macabeo es una **variedad polivalente**. Según las condiciones de cultivo, permite obtener blancos secos, espumosos e incluso vinos dulces naturales.
- Los vinos secos y espumosos son **ligeros**, agradables, equilibrados en acidez y azúcar y de color pálido. En zonas y condiciones cálidas disminuye su acidez.
- Los vinos presentan una baja concentración en potasio, con niveles medios de ácido tartárico y de ácido málico.
- El macabeo es una variedad en la que predominan los **aromas** florales y frutales expresando una intensidad aromática media.
- En ocasiones su **carga aromática** se potencia en mezcla con otras variedades.
- Los vinos de macabeo poseen un nivel bajo de oxidasas, por lo que son muy aptos para la fermentación y **crianza** tradicional en barrica.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- Color blanco pálido brillante y ribete de tonos verdosos.
- Intensidad aromática media: aromas finos, con elegantes notas de fruta blanca y toques florales anisados.
- En boca es fresco y tiene buena acidez integrada.

- **Chardonnay.**

Un poco de historia...

La uva chardonnay es originaria de borgoña, donde hay un pueblo de donde se considera originaria esta variedad de viña que se llama exactamente igual que la variedad de vid que estamos tratando “Chardonnay”.

Al chardonnay también se le conoce como: Chardoney (Bulgaria), Feinburgunder (Austria), Morillon (Austria), Pino shardone (Bulgaria) et Pinot Chardonnay (Chipre).

Actualmente encontramos uva chardonnay en Francia, en España, en Italia, en Portugal, en Estados Unidos, California, en Australia, en nueva Zelanda, en los países de América del sur y en África del Sur.

Características de la uva Chardonnay

Tiene racimos de pequeño tamaño, de compacidad media a elevada y pedúnculo muy corto, de forma característica y bayas de pequeño tamaño, normalmente muy uniformes, que permite elaborar desde vinos blancos secos, vinos de chardonnay efervescentes, hasta vinos licorosos.

De epidermis amarillento-verdosa en maduración, de sección circular, con difícil desprendimiento de las bayas y con hollejo grueso y pulpa sin pigmentación, blanda, muy jugosa y con peculiar aroma afrutado.

Vendimiada precozmente tiene poco cuerpo y bastante acidez lo que hace que sea apta para excelentes champagnes.

Produce unos vinos monovarietales muy interesantes, potentes, afrutados y de acidez alta.

Es apta para conservación en roble. Se pueden hacer vinos de reserva. En envejecimiento, se aromatiza muy bien con la madera de roble y toma bastante cuerpo.

Da lugar a vinos elegantes con un potencial aromático importante y de gran finura, de color amarillo pálido, con característicos aromas primarios tropicales. Son vinos con buen cuerpo y estructura muy aptos para fermentar en barrica, con mucho cuerpo y estructura. Se aconseja que la uva no llegue con un alto grado Baumé porque pierde buena parte de su fragancia y finura.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Propiedades organolépticas:

- Si madura adecuadamente, sus aromas recuerdan a los de la bollería recién elaborada, al pan, la mantequilla y las avellanas.
- Si los mostos quedan verdes, sus vinos son demasiado ácidos y con aromas a piña tropical.
- Base de blancos que envejecen bien, afrutados cuando jóvenes y que muy pronto adquieren los aromas especiados y concretamente a vainilla.
- Suaves con aroma a mantequilla, dulces y agradables, con poca acidez.

Fases de la Cata del Chardonnay:

- **Vista:** a la vista presenta un color variable entre paja muy pálido y amarillo casi dorado, con reflejos verdosos.
- **Olfato:** Los aromas característicos del Chardonnay son: manzana verde, limón, pomelo, pera, acacia, frutas tropicales (mango, piña, banana, melón, ananá) algo de especias o caramelo. Con crianza vainilla, miel y manteca.
- **Boca:** Largo de boca, sin una acidez agresiva. Presenta una gran gama de sabores: manzanas, cítricos, melón, peras, miel, cera, caramelo, dulce de leche, minerales entre los más destacados.

- **Verdejo.**

Un poco de historia...

Tras la Reconquista de Toledo, la zona del Duero fue repoblada por cántabros, vascones y mozárabes. Es probable que la uva fuera traída desde Argaida, en el norte de África. Las primeras vides de esta variedad de España se plantaron en Toro y la Tierra del vino y Rueda durante el reinado de Alfonso VI (siglos XI-XII).

La **verdejo blanco**, o simplemente **verdejo**, es una uva blanca de España. Es producto de un cruce entre la traminer (también conocida como savagnin) y la castellana blanca.

Está presente, sobre todo, en la comunidad de Castilla y León. La siguiente región donde hay más verdejo es Extremadura, seguida por Castilla-La Mancha. Hay pequeñas cantidades plantadas en Asturias, Cataluña y Murcia.

Características de la uva Verdejo

Es una vid poco vigorosa. Es de porte horizontal. Su fertilidad es baja y su productividad es media. Los racimos son pequeños. Es resistente a la sequía y se adapta bien a terrenos poco fértiles y arcillosos. Se distingue por sus sabores agradablemente silvestres y frutales a la vez, con

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

cierta estructura en boca, terminando con un final ligeramente amargo, pero con un fondo de dulcedumbre que dota al vino de su peculiar personalidad.

Tiene racimos de tamaño pequeño-mediano, compactos y con pedunculo muy corto y bayas pequeñas a medianas, esféricas, con hollejo de grosor medio y pepitas grandes. Porte semirrastrero.

Otras variedades con el término verdejo

La variedad portuguesa molar tiene como sinónimos verdejo negro y verdejo tinto. Además, la molar comparte con la verdejo blanco los sinónimos de boto de gall y botón de gallo. Otro sinónimo de la molar es botón de gallo negro.

Existe una variedad española rosada llamada verdejo colorado y una variedad blanca española llamada verdejo de Salamanca. La segunda es un cruce entre hebén y listán prieto.

Veldeho es, a su vez, sinónimo de la verdejo blanco y también el nombre o parte del nombre de algunas variedades distintas portuguesas. Además, hay una veldeho en Madeira similar morfológicamente a la verdejo blanco española. Otra uva morfológicamente similar es la gouveio (presente en Portugal y en la región española de Galicia) que, hasta el año 2000, era denominada verdelho en Dão, douro y alentejo.

Suele emplearse para la elaboración de vinos generosos similares al jerez, mezclándola con la palomino. En la actualidad se elaboran vinos jóvenes monovarietales o mezclados con sauvignon y macabeo en diferentes proporciones. En la actualidad también se elabora un vino de verdejo con fermentación o crianza en barricas de roble. La crianza en barricas de roble le da complejidad.

Propiedades organolépticas:

- Los vinos son moderadamente alcohólicos. Tienen un color amarillo verdoso con tonos acerados. Son muy aromáticos y destacan los aromas a almendra amarga. Su acidez es media-alta y se trata de **vinos** con cuerpo, pero con cierta suavidad y un retrogusto ligeramente amargo.
- El verdejo produce vinos moderadamente alcohólicos, de acidez media-alta, y elevada relación ácido tartárico/ácido málico. Los vinos son estructurados y glicéridos, suaves, sabrosos y retrogusto amargo persistente.
- Los vinos abarcan una gama de **color** que va del amarillo verdoso al pajizo, con tonos acerados y capa ligera media.
- Los vinos de verdejo aportan **aromas** intensos, afrutados, con matices herbáceos, flores blancas con tonos amargos que les confieren una marcada tipicidad aromática, resultando inconfundibles.
- Antiguamente la variedad se utilizaba para la elaboración de vinos generosos, conjuntamente con la variedad Palomino. En la actualidad se elaboran excelentes vinos jóvenes monovarietales, o en mezcla con Sauvignon Blanc y Macabeo.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- Su estructura permite fermentación y crianza en barrica. Más recientemente, la variedad verdejo se utiliza también para la elaboración de vinos espumosos.

- **Sauvignon Blanc.**

Un poco de historia...

Cepa de origen francés con muy buen potencial de producción y calidad. El Sauvignon Blanc se cultiva en Francia, Chile y California principalmente. También se encuentra en España (D.O. Rueda y D.O. Penedés).

La sauvignon blanc pudo haberse originado en el oeste de Francia, donde están el valle del Loira y Burdeos. Las investigaciones sugieren que pudo haber descendido de la savagnin, aunque también se le ha asociado con la carmenere. En el siglo XVIII se plantaron en Burdeos la cabernet franc y la cabernet sauvignon. En el siglo XIX en los viñedos de Burdeos se entremezclaban la sauvignon vert (conocida en Chile como sauvignonnasse) y una mutación rosada de la sauvignon blanc llamada sauvignon gris cepa típica en Francia y Argentina por la específica condición climática. Antes de la plaga de filoxera del siglo XIX, estos esquejes fueron transportados al Valle del Urco en Mendoza, Argentina, y regiones de Chile, donde los campos con estas variedades entremezcladas aún son comunes. A pesar de la similitud de los nombres, la sauvignon gris no tiene ningún parentesco con la sauvignon rosé del valle del Loira francés.

Los primeros esquejes de sauvignon blanc fueron llevados a California por Charles Wetmore, fundador de la bodega Cresta Blanca Winery, en la década de 1880. Estos esquejes venían del viñedo de Château d'Yquem, Sauternes. Las plantaciones se realizaron en el valle Livermore. Probablemente fue el enólogo Robert Mondavi el que le dio a este vino el seudónimo de fumé blanc en 1968. La uva fue introducida en Nueva Zelanda en la década de 1970 para una plantación experimental, con el objetivo de ser mezclada con la müller-thurgau.

Características de la uva Sauvignon Blanc

Tiene racimos de pequeño tamaño, muy compactos y uniformes de forma que los granos suelen deformarse por presión entre ellos y con pedúnculo muy corto y bayas Pequeñas, de forma redondeado-elíptica con epidermis verde y con los estomas y lenticelas muy visibles en maduración, de difícil desprendimiento, Con hollejo bastante grueso, Su pulpa no tiene pigmentación, es consistente pero muy jugosa con claro sabor afrutado y muy aromático.

Vendimias tardías o con Botrytis pueden producir grandes vinos licorosos. El envejecimiento no es fácil, a no ser que se mantenga el vino en barrica mucho tiempo.

Está considerada como la variedad más fina después de la Chardonnay, vinos conocidos por su fuerte potencial aromático, que recuerdan a la hierba recién cortada

Ampelográficas*.- Pertenciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoleptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Propiedades organolépticas:

- Da mostos ácidos, con sabores a frutas verdes, a hierba y hojas, recuerda también a las grosellas, al sauco, a las setas y a flores.
- El Sauvignon Blanc produce unos vinos blancos secos muy elegantes y equilibrados, con aromas varietales presentes durante los primeros años.
- La uva sauvignon blanc da **vinos muy nerviosos y aromáticos**, de alcohol medio y acidez elevada. Consumidos jóvenes, los vinos son frescos, secos y muy aromáticos, a fruta poco madura y matices herbáceos.
- Pueden envejecerse en barricas de roble, siendo vinos mas complejos con aromas calizos, pedregosos y a humo.
- Debe de elaborarse con la intención de obtener un producto no muy alcohólico y de esta manera desarrollará todo su potencial y buenas cualidades, resultando vinos con apreciable acidez, de bonito color amarillo paja.



- **Moscatel de Grano Menudo.**

Un poco de historia...

El moscatel de grano menudo está considerado una de las más antiguas variedades de uva que aún existen. Los ampelógrafos han identificado la uva con la uva anathelicon moschaton que usaron los griegos y las vides apiane plantadas por los romanos (así llamada debido a la querencia que tienen los insectos, particularmente las abejas -en latín, *apis*-, por devorar la carne de las bayas). Fue probablemente introducido primero en Francia por los griegos a través del puerto comercial de Marsella y más tarde se extendió por la región romana de la Narbonense en la conquista de la Galia. Fue la principal exportación de Frontignan en tiempos de Carlomagno y las

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

plantaciones están documentadas en Alemania en el siglo XII. Se hizo una planta popular en Alsacia en el siglo XVI.

Se trata de una variedad de origen seguramente griego y se utiliza normalmente como uva de vinificación blanca.

Características de la uva Moscatel de Grano Menudo

En Francia, la uva se usa como uva de ensamblaje con garnacha blanca y moscatel de Alejandría en *vins doux naturels* (vinos dulces naturales) de la región de Frontignan como Banyuls, Côtes d'Agly, Grand Roussillon, Rivesaltes y St-Jean de Minervois. Es una variedad recomendada en el vino del Ródano Muscat de Beaufort y una uva de ensamblaje con clairette en el muy buscado vino de aguja Clairette de Die (etiqueta de marca *Tradition*).² En Alsacia, es conocida por los vinos secos muy aromáticos que produce.³

En Italia, Europa, la uva es la más ampliamente plantada de la familia moscatel y la más comúnmente conocida como moscato bianco. Es la variedad más antigua conocida cultivada en el Piamonte y es el componente primario del vino espumoso de Asti (vino) y Moscato d'Asti. Es también usado comúnmente para vinos de postre encabezados así como en vinos semi-espumosos.² El vino de postre sudafricano Constantia se produce con muscat de Frontignan.

En España, la uva moscatel de grano menudo es una variedad recomendada en las comunidades autónomas de Castilla-La Mancha, Castilla y León, Navarra y La Rioja. Es variedad autorizada en Andalucía (moscatel morisco), Aragón, Asturias, Baleares, Cataluña, Extremadura, Madrid, Murcia y País Vasco.

Su principal diferencia con respecto a otras moscateles es el pequeño tamaño de la uva. Resultan vinos que destacan por su alto potencial aromático, que recuerdan flores y frutas. Presenta buena aptitud para su mezcla con otras variedades menos aromáticas.

Racimos:

- De tamaño pequeño a muy pequeño.
- Muy compactos.
- Uniformes en el tamaño de sus granos.

Bayas:

- De pequeño tamaño.
- Epidermis verde-amarillenta que pasa a amarillo dorado muy intenso en maduración.
- Granos esféricos.
- Pulpa consistente y muy jugosa, con fuerte aroma a moscatel.

Ampelográficas*.- Pertenciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoleptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Propiedades organolépticas:

- Los **racimos** son pequeños y las bayas medias.
- Es una variedad apta para elaborar **vinos** blancos secos, vinos dulces naturales y vinos efervescentes.
- Se puede utilizar también en coupage para aportar aromaticidad a vinos más neutros mejorando el conjunto.
- Tiene un potencial en **azúcar** elevado, con un buen equilibrio en acidez y un sabor intenso, potente y delicado.
- **Aromas** florales, amoscatelados y melíferos, muy peculiares e intensos, capaz de vino de elevada graduación.
- Mosto de **color** amarillo dorado intenso, de elevada acidez y ligero retrogusto amargo.
- **Adecuado** para vinos dulces naturales y mistelas.

Variedades tintas

- **Cencibel o Tempranillo.**

Un poco de historia...

La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la albillo mayor y la Benedicto. La primera -denominada turruntés en La Rioja- es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española. La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

Hasta hace poco, se sospechaba que la tempranilla estaba emparentada con la uva pinot noir, pero los recientes estudios genéticos tienden a descartar esa posibilidad.

El cultivo español de *vitis vinífera*, el antecesor común de la mayor parte de las vides que actualmente existen, comenzó bien pronto con el asentamiento fenicio en las provincias del sur de la Península. Más tarde, según el escritor romano Columela, se cultivaba la vid por toda España, aunque solo hay unas pocas referencias dispersas al nombre "tempranilla". Esto puede

Ampelográficas*.- Pertenciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoleptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

deberse a que en muchos lugares, como en la región de Valdepeñas, fue la principal variedad indígena y se asumía que era una uva diferente.

Hasta el siglo XVII, las vides de tipo tempranillo permanecieron limitadas a la España continental, donde eran más apropiadas al clima ligeramente más fresco de las provincias septentrionales. Aquí las regiones de La Rioja y Valdepeñas históricamente hicieron de la tempranillo su variedad más importante, siendo todavía hoy la uva principal de sus vinos más destacados. La uva fue llevada a América, posiblemente en semillas, con los colonizadores españoles del siglo XVII, donde ha mantenido ampliamente su identidad genética pareciéndose mucho a sus antepasados españoles. Debido a su gran sensibilidad a las enfermedades y las plagas, particularmente la filoxera que devastó las vides en el siglo XIX y aún amenaza actualmente los viñedos, la tempranillo española ha sido a menudo injertada en portainjertos más resistentes, de lo que resulta un estilo de uva ligeramente diferente a aquellos hoy cultivados en Chile y Argentina. A pesar de su aparente fragilidad, la tempranillo viajó ampliamente durante el último siglo, después de mucho ensayo y error, se ha establecido en un sorprendente número de países por todo el mundo.

En 1905, Frederick Bioletti llevó la tempranilla a California donde recibió una fría recepción, no solamente debido a la naciente *ley seca*, sino también porque la uva no gusta de climas calientes y secos. Fue mucho más tarde, durante los años 1980 cuando comenzó a florecer la producción de vino californiano basado en la tempranillo, después de establecerlo en lugares montañosos adecuados. La producción en esta zona se ha más que doblado desde 1993.⁷

La tempranilla está actualmente disfrutando de un llamado renacimiento en la producción vinícola mundial. Esta oleada empezó en parte como resultado de los esfuerzos de una "nueva ola" de cultivadores españoles que mostraron que era posible producir vinos de gran carácter y calidad en zonas fuera de la región riojana. Uno de los resultados de esto ha sido que vinos varietales de tempranillo se hacen más comunes, especialmente, en las regiones españolas más aptas y frescas, como la Ribera del Duero, Navarra y el Penedés. Durante la última década, han plantado tempranillo cultivadores de lugares tan lejanos como Australia, los Estados Unidos y Sudáfrica.

Características de la uva Cencibel o Tempranillo

– Los racimos: Son de tamaño grande, con hombros marcados, compactos, uniformes en el tamaño y en el color de las bayas. Con pedúnculo de tamaño medio y poco lignificado, excepto en la base.

– Las bayas: Son de tamaño medio a grande, con epidermis negroazulada. De perfil circular y difícil desprendimiento de su pedicelo.

- **Hollejo** grueso.
- **Pulpa** no pigmentada, blanda, muy jugosa y carnosa.
- Las cepas de vino:

Son de vigor elevado y porte muy erguido. El tempranillo es una variedad de ciclo corto con brotación en época media y maduración temprana. De buena fertilidad y alta producción que suele ser regular.

Propiedades organolépticas:

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Potencial enológico del vino de tempranillo:

En general da vinos tintos óptimos para crianza con buen cuerpo, finura, intensidad y complejidad aromática. Color rojo rubí estable.

- Su mosto es de color rojo intenso, vino y con acidez bastante baja, con pocos taninos y por ello base de tintos suaves, ligeros pero muy aromáticos.
- Con producciones limitadas, mediante técnicas de viticultura, la variedad tempranillo da uvas de poca acidez.
- Con producciones elevadas puede resultar corto en color.
- Se utiliza, entre otras cosas, para la elaboración de vinos jóvenes, vinos de crianza... Hoy en día, se utiliza en muchos tipos de vinificación.
- Da vinos muy afrutados con maceración carbónica. Potencia su valor al ser criado en barrica, con unos excelentes resultados.
- Vendimias maduras dan excelentes vinos para envejecer.
- La tempranillo uva se complementa muy bien con variedades como el Cabernet Sauvignon, Merlot o Uva Garnacha Tinta.

La cata del vino procedente de la uva tempranillo:

- A la vista, la cata de tempranillo nos ofrece: marcada intensidad, color rojo intenso, matices violáceos en su juventud y color teja con los años.
- En nariz, algunos aromas presentes en el vino procedente del tempranillo son: fresa, ciruela, frutas rojas maduras, a veces, herbal/floral y tras la crianza: vainilla, chocolate, tabaco, torrefactos...
- En boca: la tempranillo muestra una entrada amable, sedosa, con discreta acidez, suavidad y finura de taninos...
- El Roble y el Tempranillo encajan muy bien. Tanto el roble americano como el francés se integran a la perfección con el tempranillo y aportan notas de vainilla y coco, frutas y sabores especiados.
- Perfil y carácter del vino de tempranillo: cuerpo completo, acidez suave, taninos secos.

- **Garnacha.**

Un poco de historia...

La uva garnacha se originó muy probablemente en la región de Aragón, en el norte de España, de acuerdo con las pruebas ampelográficas*. Las plantaciones se propagaron desde el lugar de nacimiento original a los territorios de la corona de Aragón, como Cerdeña y el Rosellón, en el sur de Francia. Uno de los primeros sinónimos de la vid era "tinto aragonés" (o tinto de Aragón). La uva se conoce como cannonau en Cerdeña, en donde se afirma que se originó allí y que se extendió a otras tierras del Mediterráneo que estaban bajo el gobierno de Aragón. La garnacha ya estaba bien difundida a ambos lados del Pirineo cuando la región de Rosellón fue anexionada por Francia. A partir de ahí la vid se abrió camino a través de Languedoc y al sur de la región del Ródano, donde quedó bien asentada en el siglo XIX. A pesar de su preponderancia en las cercanas

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

regiones de Navarra y Cataluña, la garnacha no fue plantada ampliamente en La Rioja hasta principios del siglo XX, cuando se replantaron los viñedos después de la epidemia de filoxera.⁶

La garnacha fue una de las primeras variedades que llegó a Australia en el siglo XVIII y, finalmente, se convirtió en la variedad de uva de vino tinto más plantada del país hasta que fue superada por la shiraz a mediados de 1960. La garnacha australiana fue un componente principal los vinos dulces fortificados, que fueron el eje central en los inicios de la industria vinícola australiana. En el siglo XIX, los viticultores de California apreciaron la capacidad de la vid para producir altos rendimientos y soportar el calor y la sequía. La uva fue plantada ampliamente en todo el cálido valle de San Joaquín, donde se utiliza principalmente como un componente de mezcla para vinos dulces y pálidos. A finales del siglo XX, el movimiento Rhone Rangers quiso producir vino de alta calidad de garnacha y mezclas de vino al estilo del Ródano cuando los vinos de garnacha dominaban el Châteauneuf-du-Pape. En el siglo XX, la garnacha fue una de las primeras *vitis vinifera* que se vinificó con éxito durante los comienzos del desarrollo de la industria del vino de Washington, con un vino rosado del valle de Yakima que logró una mención en el tratado del historiador del vino León Adams titulado *Los vinos de América*.

Características de la uva Garnacha

En primer lugar, es de destacar que se trata de una uva fundamentalmente española de **media-temprana maduración** que posee diferencias sustanciales entre sus variedades. Asimismo, se caracteriza por **resistir a temperaturas extremas** a pesar de ser sensible a las plagas y enfermedades, se adapta muy bien a suelos pobres y aguanta de forma adecuada el calor y las elevadas altitudes.

Se trata de una uva muy versátil gracias a su gran variedad (tinta, blanca, tintorera, etc.) y capacidad para **realizar distintos tipos de vino (tintos, blancos, rosados, dulces, etc.)** que se caracterizan por su buen cuerpo, por el uso de frutas y por su fuerte personalidad.

Garnacha tinta

La garnacha tinta es una de las variedades más plantadas en la viticultura mundial que permite realizar tanto **vinos tintos como rosados o dulces**. Respecto a sus características podemos decir que es un tipo de uva que produce **vinos aromáticos**, de color poco intenso, con alto contenido alcohólico, cuerpo medio y buena acidez. Sin embargo, se caracteriza por su rápido envejecimiento y su sensibilidad a la oxidación.

Racimos:

- Tamaño medio a grande, muy compactos y de bayas bastante uniformes, con pedúnculo corto.

Bayas:

- La garnacha uva es tamaño mediano, de sección esférica, con epidermis de color rojo violeta oscuro, de difícil desprendimiento de su pedicelo.
- De hollejo fino muy sensible a roces y con mucha pruina.
- Pulpa de consistencia blanda, muy jugosa, sin pigmentación.

Cepas:

- Muy vigorosas.
- Porte erguido.
- Con elevada fertilidad.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- Buena producción.
- Las cepas de garnacha son algo sensibles al corrimiento.

Garnacha blanca

La garnacha blanca es una variedad de uva blanca que procede de una mutación de la garnacha tinta y que **se adapta mejor a climas cálidos y relativamente secos**. Da lugar a vinos blancos aromáticos y afrutados con colores amarillos-dorados. Además destaca por su **gran cuerpo**, su moderada acidez y una elevada graduación alcohólica.

- **Hojas Adultas:** Tamaño medio, pentagonales y con cinco lóbulos.
- **Racimos:** Tamaño pequeño mediano, compactos y con pedúnculo muy corto.
- **Bayas:** Medianas, de forma elíptica y hollejo fino.

Garnacha tintorera

La garnacha tintorera se llama así por su característica pulpa coloreada y por su intenso color púrpura brillante, superior al resto de variedades de uvas. Ésta da lugar a vinos de **mucho color y extracto seco**, destinados principalmente a mezclas. Además, se caracterizan por mantener la acidez, por su graduación moderada y por su aporte aromático frutal y floral.

Racimos:

- De tamaño mediano, de baja compacidad, con raquis, pedicelos y rodetes pigmentados, con granos de tamaño uniforme y poco uniformes en color.
- De pedúnculo rojizo, corto y de difícil desprendimiento de las bayas.

Bayas:

- De tamaño medio, de sección circular y forma esferoide, con epidermis azul muy oscuro.
- Con ombligo persistente.
- Hollejo grueso, con mucha pruina.
- Pulpa fuertemente pigmentada, compacta, carnosa y muy jugosa.
- De sabor neutro.

Cepas:

- De vigor medio-elevado, de porte tumbado, de buena fertilidad y producción baja.
- De desborre de media estación y maduración precoz.
- De agostamiento precoz.

Propiedades organolépticas:

Garnacha Tinta

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- Los vinos de garnacha **jóvenes** tienen aromas de pimienta recién molida pero manteniendo aromas de frambuesa y moras.
- Con **envejecimientos cortos** los vinos mantienen su atractivo color, poseen aromas a fruta madura, a manzana y con toques minerales, al menos los más cotizados procedentes del Priorato.
- Da vinos de **mucho grado**, afrutados, aunque de poco color en el caso de elevados rendimientos.
- Son vinos redondos y amables, con gran intensidad aromática (frutas negras muy maduras, ciruelas secas) y con buena capacidad de crianza.

Garnacha Blanca

- Las uvas de vino blancas garnacha blanca es una variedad que produce **vinos alcohólicos**, con acidez media alta y ricos en extracto.
- Cultivada en zonas frescas mejora la **acidez** de sus vinos.
- Los contenidos de potasio y ácido málico en vino se consideran bajos.
- Los vinos de Garnacha blanca son de **color** amarillo-verdoso, y poseen **aromas** de intensidad media, con notas florales, afrutadas y herbáceas.
- En **boca** son ligeros, ácidos y con persistencia media.
- Presenta un alto contenido de **oxidadas** que aconseja una esmerada elaboración para evitar oxidaciones precoces.
- Sus vinos pueden participar en mezclas con otras variedades blancas, o bien se utilizan en la elaboración de vinos monovarietales.
- Asimismo, se emplea para producir **vinos dulces** naturales y vinos rancios de color dorado, grasos y amplos, que se consumen como vinos de postre.

Fase Visual

- Colores amarillos ligeros con reflejos verdosos.

Fase olfativa

- Intensidad aromática buena con notas florales y fruta blanca y tropical.
- Aparecen los cítricos como aromas secundarios.
- Una vez abierto aparecen notas a frutas blancas confitadas.

Fase gustativa

- Entrada fresca y dulce.
- Posee untuosidad y cierta persistencia en boca.
- Aromas terciarios a melón y melocotón.
- Bien estructurados.

Garnacha Tintorera

- Mostos intensamente coloreados, con graduación elevada, muy tánicos y ásperos, con equilibrada acidez.
- Capaz de vinos muy densos, alcohólicos, coloreados y con aromas a frutas rojas intensos.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoleptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- Es una variedad que no se suele vinificar sólo, sino que se utiliza para aportar color a la mezcla.

- **Cabernet Sauvignon.**

Un poco de historia...

Durante muchos años, los orígenes de la *cabernet sauvignon* no estaban esclarecidos y han surgido muchos mitos y conjeturas. La palabra *sauvignon* puede derivar del francés *sauvage*, que significa salvaje, y puede hacer referencia a que se trata de una vid salvaje nativa de Francia.

Hasta hace poco se rumoreaba que la uva tenía orígenes antiguos y que quizás había sido la uva biturica usada para hacer el antiguo vino romano al que hizo referencia Plinio el Viejo. Esta creencia estaba muy extendida en el siglo XVIII, cuando la uva también era conocida con los sinónimos *petite vidure* o *bidure*, que pudieran ser derivaciones de biturica. También se creía que la palabra *vidure* era una referencia a la dura madera de la vid, ya que en francés "*vid dura*" es *vigne dure*, lo que sugiere una posible relación con la carménère, que ha sido conocida también como *grand vidure*.

Otra teoría sostiene que la uva se originó en la región española de la Rioja.

No se sabe con certeza cuándo el nombre de *cabernet sauvignon* se hizo más común que el de *petite vidure*, pero los registros indican que la uva era popular en las plantaciones de la región de Médoc, en Burdeos, en el siglo XVIII. Los primeros lugares donde creció la variedad, y de donde se cree que se extendió el cultivo a otros lugares, fueron Château Mouton y Château d'Armailhac, en Pauillac.

Los verdaderos orígenes de esta vid se descubrieron en 1996 con el uso de los perfiles de ADN en el Departamento de Viticultura y Enología la Universidad de California en Davis, con un equipo liderado por Carole Meredith. La evidencia del ADN determinó que la *cabernet sauvignon* era descendiente de la *cabernet franc* y de la *sauvignon blanc*, y que lo más probable es que ese cruce ocurriera en el siglo XVII. Antes de este descubrimiento, sus orígenes habían sido sospechados por la similitud de los nombres de las variedades y por el hecho de que la *cabernet sauvignon* comparte aromas parecidos con ambas uvas, como los de grosella negra y caja de lápices de la *cabernet franc* y los herbáceos de la *sauvignon blanc*.

- Es una planta de viña de uvas de vino tinto muy **extendida en todo el mundo**.
- **Cultivada** en Francia, España, Italia, Chile, California, Australia y Argentina principalmente.
- A nivel mundial, la **superficie** que ocupa el *cabernet sauvignon* es de 341,000 Ha.
- El *cabernet* esta muy difundido por todo el mundo, siendo la **segunda variedad tinta mas plantada** (2015), después de la variedad china Kyoho (uva de mesa).

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- De todas las variedades plantadas en el mundo el cabernet sauvignon ocupa la **décima posición en el ranking mundial** de variedades de vid plantadas. Ocupa el **4% del total del viñedo** en el mundo.

Características de la uva Cabernet Sauvignon

- Muy vigorosas y de porte erguido, ramificadas, con muchas racimas, de **desborre tardío y maduración de media estación**.
- Es una variedad sensible a la **eutipiosis**.
- Sensible al **mildiu y al oidio**.
- Sensible a los cicadelidos y a los acaros.
- Bastante **resistente al complejo de hongos de la madera**, a la excoriosis y sobre todo a la botritis.
- Es **resistente a la podredumbre**.
- No evoluciona bien su maduración con **sequías** marcadas.
- No tiene especiales requerimientos en suelos pero es sensible a la **carencia de magnesio**, que se asocia a la desecación del raquis de los racimos.
- Al brotar de forma tardía **resiste bien los fríos** de primavera.
- Resiste bien los **vientos**.
- Es poco sensible a **corrimientos**.
- **Despuntos** precoces inducen la aparición de muchos hijuelos y abundantes racimas por lo que su calidad se deteriora.
- Requiere **podas largas** y en guyot para su adecuada producción.
- Debe evitarse su injerto sobre patrones que favorezcan la carencia de magnesio como el SO4 y el 44-53 Malengue.
- Se obtienen muy **buenos resultados** en terrenos de grava, sin exceso de agua, algo ácidos y bien expuestos.
- El **rendimiento de esta variedad** está comprendido entre 2-14 toneladas por Ha, dependiendo del vigor de la viña.

Racimos:

- Muy **pequeños de forma cónica**, de compacidad media y con tamaño de bayas muy uniforme, con fácil desprendimiento de estas bayas en maduración. Pedúnculo corto y poco lignificado. Ocasionalmente alados.

Bayas:

- De tamaño **pequeño**, de sección circular, con epidermis azulada, muy oscura, con mucha pruina.
- De hollejo muy grueso.
- Con pulpa ligeramente coloreada en maduración, no pigmentada en sus primeras fases desde el enverado.
- Dura y jugosa, con **sabor herbáceo** intenso.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Propiedades organolépticas:

¿Cuáles son las características del vino cabernet sauvignon?

- Da **mostos de color intenso**, oscuro y muy vivo, pero austeros y tánicos.
- Sus vinos jóvenes tienen **aromas intensos** a grosella, pimienta verde y recuerdan también en ocasiones, a la menta y a las aceitunas recién recolectadas, así como también su aroma recuerda el olor a monte bajo o hierbas aromáticas.
- Produce unos vinos con una **estructura tánica muy interesante** y color estable si alcanza la plena madurez.
- **Muy aptos para el envejecimiento**. Posee un hollejo muy grueso del que se extraen muchos taninos dulces lo que permite su largo envejecimiento.
- Si la madera es suave, da vinos de **textura y fineza muy agradables**, con aromas a chocolates, a tabaco y en parte a mina de lápiz, pero conservando su característico aroma a grosella y en ocasiones a pimienta.
- El vino monovarietal puede carecer de suavidad y redondez, por eso se utiliza mucho con coupages con otras variedades como merlot o syrah.

Fase Visual:

- Vino intenso, pesado, con muestras de cuerpo, con colores intensos rojos oscuros, rubí con notas violáceas que evolucionan a color ladrillo con el tiempo.

Fase Olfativa:

- Los aromas primarios del cabernet son la grosella, cerezas, ciruelas y frutos rojos. Si se pasa por barrica, aparecen los aromas a tabaco y chocolate.
- El aroma a pimienta verde también es típico del cabernet sauvignon, pero se asocia (depende del crítico) a mala maduración de la uva o mala elaboración.

Fase Gustativa:

- Presenta **sabores** a pino, cedro, grafito, chocolate negro y aceitunas negras.
- Con el **envejecimiento**, se hace de aroma profundo, aterciopelado, de muy buen paladar y estructura.
- Los **vinos jóvenes son ásperos y duros**, por lo que se recomienda una crianza en roble y envejecimiento en botella para domar su estructura.

- **Merlot.**

Un poco de historia...

Es la **variedad de uva más extendida** en el mundo junto a la Cabernet Sauvignon.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

La uva **tiene su origen en el sudoeste de Francia**. Es la más utilizada en su zona originaria, Bordeaux. Tradicionalmente también se ha cultivado en Italia.

No sólo es mayoritaria en esta zona, sino que debido a su fama, se ha extendido a nivel mundial y hoy es una de las más plantadas en el mundo, Australia, América (Chile, Argentina, California) y por supuesto en Europa del Este y España en concreto. **En nuestro país** se encuentra, sobre todo, en La Mancha, Huesca, Cataluña y Navarra y se está empezando a plantar en el sur, Andalucía.

Características de la uva Merlot

- Estas uvas de vino tintas poseen altos contenidos de resveratrol, lo que la hace muy atractiva para vinos varietales.
- Con color muy intenso y oscuro.
- Sus mostos poseen mucho contenido en azúcar y son poco ácidos.
- Es una variedad muy adecuada para la elaboración de vinos jóvenes.
- Da un vino completo, redondo con cuerpo, relativamente alcohólico y poco ácido.
- No tiene contenidos elevados de taninos y éstos son muy suaves, con aromas a ciruelas y a flores como las rosas.
- Vinos fáciles de beber, que no necesitan mucho tiempo en barrica para mostrar su potencial.
- Recuerda también a las especias como la casia, a las aceitunas maduras y al pan horneado e incluso a la pastelería con frutas.
- Su vino realizado en coupage con otras variedades como el de Cabernet Sauvignon potencia las cualidades de los dos.
- Aroma intenso complejo y elegante. Es un vino con clase y uno de los mejor valorados a nivel mundial.

Racimos:

De tamaño medio a pequeño, de media compacidad, con hombros marcados y forma cónico alargada. En algunos clones el racimo es muy alargado y en otros muy corto, con pedunculo de longitud media y poco lignificado. El raspón es muy coloreado.

Bayas:

Pequeñas, redondeado-elípticas, de tamaño muy uniforme en el racimo. De difícil desprendimiento de su pedicelo.

Con **hollejo** grueso y color azul-negro.

Con **pulpa** no pigmentada, consistente pero jugosa, con sabor peculiar.

Cepas:

Vigor elevado, con porte de erguido a semierguido que pasa a acostado si no está bien conducido, con elevada tendencia a la brotación de yemas de madera e hijuelos. Posee pocas racimas. Buena fertilidad y producción reducida.

Ampelográficas*.- Pertenciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

De desborre precoz y maduración de media estación que puede alterarse con las zonas y con temperaturas ambientales diferentes.

Propiedades organolépticas:

- Los vinos se caracterizan por tener cierta intensidad colorante, grado elevado y ligeros aromas afrutados y especiados.
- Con esta variedad se pueden elaborar vinos suaves, alcohólicos pero respetando la acidez y el tanino.
- Los vinos de merlot aceptan muy bien la crianza en barricas de roble.
- Los caldos de la uva merlot destacan por sus sabores especiados y afrutados como frutos del bosque, menta y pasas o frutos rojos.

Vista:

Los vinos obtenidos con esta variedad tienen un intenso color rubí con atractivos matices violetas.

Olfato:

Sus aromas abarcan un amplio abanico de matices: cassis, grosellas, moras, frutos rojos en general, pimienta, violeta, trufas y cuero.

Boca:

A la boca el Merlot es agradable. Vinos finos, elegantes y aterciopelados, con sabores marcados a ciruela, uva pasa, menta y miel.

- **Syrah.**

Un poco de historia...

- Variedad de **origen palestino jordano**, muy introducido en el valle del ródano, considerado por algunos autores de origen francés, desde donde se ha extendido por todo el mundo.
- Realmente **el origen de la variedad no está totalmente claro**. Unos autores indican que procede de la ciudad persa Shiraz, y otros indican que procede de Siracusa en Sicilia, mientras que otros indican que originaria de la zona francesa del rodano, donde tiene una penetración y una gran importancia en su viticultura.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

La syrah tiene documentada una larga historia en el Ródano, Francia. En 1998, un estudio dirigido por Carole Meredith, de la Universidad de California en Davis, usó el perfil de ADN y material de referencia de la estación de viticultura de la École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier para concluir que la syrah era descendiente de las uvas dureza (padre) y mondeuse blanche (madre).

La dureza es una uva de piel oscura proveniente de la región francesa de Ardèche, aunque ha desaparecido de los viñedos y se conserva en Montpellier. La mondeuse blanche es una uva blanca que se cultiva en Saboya, y se encuentra en pequeñas cantidades en los viñedos de esa región. Ambas variedades son bastante desconocidas hoy en día y nunca han alcanzado la popularidad de la syrah. Ambos ascendientes son del sureste de Francia, muy cerca del Ródano. Sobre la base de estos hallazgos, los investigadores han concluido que la syrah se originó en el norte del Ródano.

El análisis del ADN no deja lugar a dudas, y las numerosas hipótesis restantes del origen de la uva a lo largo de los años carecen de evidencias documentales, de investigaciones ampelográficas, botánicas o de ADN. En lugar de esto, parece que se han basado solamente en la similitud de los sinónimos de la variedad. En esta línea, hay quien ha propuesto a la ciudad italiana de Siracusa o a la ciudad iraní de Shiraz como lugares de origen de la uva.

La información del parentesco, no obstante, no revela lo antigua que es la variedad, es decir, cuándo tuvo lugar la polinización de una mondeuse blanche por una dureza dando origen a la variedad syrah. En el año 77 d.C., Plinio el Viejo escribió en su obra *Naturalis Historia* sobre los vinos de Vienne (Côte-Rôtie), donde los alóbroges se habían hecho famosos por un valioso vino de uvas de piel oscura que no existía 50 años antes, en la epata de Virgilio. Plinio llamó a estas vides allobrogica, y se ha especulado que pudiera ser la actual syrah. No obstante, la descripción del vino podría coincidir con el de otras variedades, como el de dureza, y Plinio escribió que la allobrogica era resistente al frío, lo que no encaja del todo con la syrah.

El origen del nombre

Las leyendas del origen del nombre syrah hacen referencia al sinónimo shiraz. Shiraz es una ciudad muy antigua de Irán que produce un vino muy conocido llamado shirazi. Las leyendas dicen que la syrah se originó en Shiraz y que, posteriormente, fue llevada al Ródano. Se han registrado dos versiones del mito que sitúan la llegada de la uva al Ródano con 1800 años de diferencia entre ambas. Según otras versiones, los fenicios pudieron haber llevado la syrah a su colonia de los alrededores de Marsella (conocida entonces como Massilia), donde habría sido encontrada en torno al 600 a. C. por los griegos. Posteriormente, la variedad se habría extendido hasta el norte del Ródano, que jamás fue colonizado por los fenicios. No hay documentación que apoye esta teoría ni que explique cómo la uva desapareció de Marsella.

La leyenda que relaciona a la syrah con la ciudad iraní de Shiraz podría tener un origen francés. James Busby escribió en *Diario de una reciente visita a los principales viñedos de España y Francia* que el libro de 1826 titulado *Enología francesa* "estipula que, de acuerdo con la tradición vecinal, la planta [scyras] fue originalmente traída de Shiraz, en Persia, por uno de los eremitas de la montaña".

Algunos han especulado (entre otros, Jancis Robinson) que shiraz es un nombre obtenido a partir de scyras, que a su vez se obtuvo a partir de syrah. El nombre shiraz aparece en fuentes británicas desde la década de 1830. Los primeros documentos australianos sobre la uva la llaman scyras, aunque desde mediados del siglo XIX los nombres shiraz y Hermitage han ido reemplazando al sinónimo scyras en ese país.¹¹¹³¹⁴ El nombre shiraz podría obtenerse también por la pronunciación

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoleptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

inglesa de un nombre francés. Aunque no hay evidencias de que esto empezara a ocurrir en Australia, lo cierto es que ahí el nombre shiraz es popular.

Otra leyenda, basada también en la etimología del nombre, dice la variedad fue llevada a Siracusa, Sicilia, por las legiones del emperador romano Probo en algún momento posterior al 280 d. C. Esta leyenda también carece de evidencias documentales y no coincide con los hallazgos ampelográficos.

Fama de la uva

Los vinos que hicieron famosa a la syrah fueron los Hermitage, una colina con una ermita en la cima en la ciudad Tain-l'Hermitage, en el norte del Ródano. Se supone que Gaspard de Stérimberg vivió como ermitaño allí cuando volvió de las cruzadas. Los vinos Hermitage mantuvieron durante siglos una gran reputación por su calidad. Aunque el Hermitage fue muy famoso en los siglos XVIII y el XIX, y atrajo interés de aficionados al vino extranjeros (entre otros, Thomas Jefferson) la variedad perdió superficie de viñedos y atención en el extranjero en la primera mitad del siglo XX.

En el siglo XVIII y la primera mitad del XIX, muchos vinos Hermitage eran exportados mezclados con vinos de Burdeos. En una era en la que los vinos clarets eran menos fuertes que los actuales, y antes de las normas de las denominaciones, los vinos tintos de las regiones más cálidas eran usados para mejorar los vinos de Burdeos. Aunque los vinos españoles y argelinos también se usaban con este propósito los mejores châteaux de Burdeos se mejoraban con el Hermitage, sobre todo en las peores añadas.

En 1831 el escocés James Busby, a menudo llamado el "padre de la viticultura australiana", hizo un viaje a Europa para recolectar esquejes de vides (sobre todo de Francia y España) para introducirlos posteriormente en Australia. Una de las variedades recolectadas fue la syrah, aunque Busby usó los sinónimos scyras y ciras. Los esquejes fueron plantados en los Jardín Botánico de Sídney y en la región de Hunter, y en 1839 fue llevada desde Sídney a Australia Meridional.¹⁸ En la década de 1860, la syrah se había establecido como una variedad importante en Australia.

Historia reciente

La syrah sigue siendo la principal uva del norte del Ródano y está asociada con el clásico vino AOC Hermitage, AOC Cornas y AOC Côte-Rôtie, donde suele mezclarse con garnacha. Aunque los mejores ejemplares se envejecen durante años, otros pueden ser tomados jóvenes y cuentan con notas a arándanos y una estructura tánica suave. La syrah ha sido usada ampliamente como uva de mezcla en los vinos tintos de muchos países debido a sus sabores afrutados, equilibrando las debilidades de otras variedades y produciendo vinos más completos.

Desde la década de los 70 hasta los años 90, la syrah ha aumentado su popularidad y las plantaciones de la variedad se han expandido significativamente en las localizaciones antiguas y en otras nuevas. A comienzos de los años 2000, pasó a ser una de las diez variedades más plantadas del mundo.³

Características de la uva Syrah

Racimos:

- Los racimos de la variedad syrah son de tamaño medio, compactos cilíndrico-alargados, con pedúnculo largo y poco lignificado.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- En ocasiones con una primera ramificación pedunculada y separada del resto del racimo.

Bayas:

- Los granos son de tamaño pequeño a medio.
- De forma ligeramente elíptica, aunque en algunos materiales esta característica apenas es visible excepto en las racimas.
- Con epidermis negro azulada y cicatriz estilar muy marcada. Con abundante pruina.
- De difícil desprendimiento de su pedicelio.
- Con **hollejo** grueso y resistente.
- De **pulpa** no pigmentada, consistente y de jugosidad limitada. De sabor peculiar.
- Características de las Cepas:
- Las cepas de la variedad syrah son muy vigorosas, de porte erguido o semi erguido con sarmientos muy largos, delgados, delicados y con muchos hijuelos.
- Con desborre de media estación a tardío y maduración precoz.

Propiedades organolépticas:



- Sus mostos son de color rojo vivo brillante y muy oscuros.
- Con elevado contenido en taninos muy suaves. Vinos tánicos y relativamente ácidos.
- Los vinos son de buena calidad y de elevada graduación alcohólica.
- Sus vinos tintos, muy coloreados, con mucho cuerpo al tener extracto seco muy elevado, envejecen muy bien manteniendo su color muy estable.
- El vino de syrah es un vino con mucho color, oscuro, intenso, aromático, muy afamados en la viticultura mundial.
- Sus vinos tienen aromas a fruta madura, recordando a las grosellas, las violetas, las moras silvestres y a las frambuesas, manteniendo aromas a pimienta o canela y clavo.
- Cuando envejecen no toman mucho aroma de la madera pero su aroma recuerda el cuero, el alquitrán, el ahumado y sólo ligeramente la vainilla.

El vino syrah se utiliza mucho en coupages con Cabernet Sauvignon y Merlot.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- **Petit Verdot.**

Un poco de historia...

Petit Verdot: Variedad **originaria** del sud-oeste de Francia.

En el país galo tienen ciertos problemas para la maduración de esta variedad, pero por el contrario, en la península ibérica se están obteniendo vinos muy interesantes por disponer, **la viticultura española**, de un mayor número de horas de insolación y superior temperatura media.

El **Petit verdot** es una variedad de uva negra usada en la producción del vino tinto, principalmente mezclado con Cabernet Sauvignon.

Características de la uva Petit Verdot

- **Racimos:** De pequeño tamaño, de baja compacidad, con pedúnculo muy largo.
- **Bayas:** Pequeñas, de tamaño muy uniforme, con epidermis violeta oscuro, de perfil esférico, con resto estilar muy patente, rodete grueso y pedicelos largos, de difícil desprendimiento de las bayas.
- **Hollejo** grueso. Pulpa no pigmentada, compacta, muy jugosa, con sabor a frambuesa.
- **Cepas:** De vigor medio y entrenudos muy cortos, con porte semierguido. De brotación y maduración tardía. De fertilidad elevada.

Propiedades organolépticas:

- Da **mostos** muy coloreados, con alto contenido en azúcar y bastante tánicos.
- Sus **vinos**, muy coloreados, poseen aromas intensos a cereza y ciruelas maduras.
- Sus frutos producen un **vino con cuerpo** muy potente y con color.
- Cuando los vinos son muy jóvenes recuerdan los aromas de frambuesas y de frutas del bosque.
- Es una variedad muy interesante para **climas cálidos**.
- Mezclada con otras variedades **aporta cuerpo** y color a la mezcla.
- En climas adecuados cálidos, la Petit Verdot produce uvas ricas en azúcares y elevada acidez.
- Sus aromas se han comparado a las virutas del plátano y del lápiz. Adquiere fuertes tonos violáceos durante el proceso de maduración.

Cata del Petit Verdot

- Los **vinos** elaborados con esta variedad de uva se caracterizan sobre todo por contar con **aromas a frutos negros** como por ejemplo pueden ser las moras.
- Además aporta diferentes **tonos especiados** así como melaza.
- El vino elaborado con Petit Verdot tiene un **sabor complejo**, donde pueden encontrarse matices tan dispares como coco, madera dulce o vainilla entre otros.

Ampelográficas*.- Perteneciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- En el momento de su **cata**, la boca también experimentará detalles de sabores ligeramente **tostados y robles**, posiblemente por su envejecimiento y dependiendo de su edad podemos encontrar también matices de cedro.

Notas de Cata: Rojo violáceo, intenso y brillante. Las notas de frutos rojos, ciruelas y moras combinadas con los aromas de caramelo, vainilla y moca aportados por la crianza en madera dan como resultado una gran complejidad aromática. De gran volumen, muy graso y carnosos. Acidez presente y bien equilibrada que da buen relieve en boca. Los taninos son dulces y bien equilibrados con la dulzura de la fruta y de la madera.

Ampelográficas*.- Pertenciente o relativo a la ampelografía*.

Ampelografía*.- Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Organoléptica*.- Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.