

Las denominaciones de origen en España

Rodriguez Candela D.M.

La vigne et le vin

Paris : CIHEAM
Options Méditerranéennes; n. 12

1972
pages 75-79

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010449>

To cite this article / Pour citer cet article

Rodriguez Candela D.M. **Las denominaciones de origen en España**. *La vigne et le vin*. Paris : CIHEAM, 1972. p. 75-79 (Options Méditerranéennes; n. 12)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Las denominaciones de origen en España

D. Manuel
RODRIGUEZ-CANDELA

En España, vegetan una grand cantidad de variedades de *Vitis vinifera* L., distribuidos de forma no uniforme, en su gran mayoría, pero si de acuerdo con las calidades de los vinos que de ellos proceden, y agrupados fundamentalmente en las Denominaciones de Origen de mayor calidad.

En el comentario que hacemos, despues de indicar las distintas Denominaciones de Origen, hoy reglamentadas, comprobamos que la variedades que se cultivan en mayor extensión, no son las que dan una mejor calidad de los vinos, pudiendo faltar incluso en las zonas de producción de los vinos más afanados.

Con una superficie de viñedo, de aproximadamente 1 300 ha. Las variedades blancas admitidas son : Pansa blanca; Pansa roja; Garnacho blanco; Garnacho rosado; Picapoll; Mababeo y Malvasia.

Allela

Las variedades tintas admitidas son : Sumoll; Garnacho negro y Tempranillo.

Los vinos que se producen son : blancos, rosados y tintos, para mesa, con graduaciones alcohólicas comprendidas entre 11° y 12°.

*
* *

Con una superficie de aproximadamente 44 000 ha de viñedo.

Alicante

Las variedades admitidas son : Moscatel romano que es blanco y las tintas : Monastrell, Garnacha tintorera y Bobal.

Los vinos producidos son : claretos y tintos, así como mistelas, variando las graduaciones alcohólicas entre 12° y 18°.

*
* *

Con poco más de 13 000 ha de viñedo productivo.

Alemansa

Solamente están admitidas las variedades tintas : Garnacha; Monastrell y Tintorera.

Los vinos producidos son tintos y claretos, para mesa con graduaciones alcohólicas que varían de 12° a 17°.

*
* *

Tiene una superficie de viñedo, ligeramente inferior a 22 000 ha.

Carinena

Las variedades tintas admitidas son : Garnacha negra; Cariñena o Mazuela; Juan Ibañez y Bobal, como variedad blanca solo está admitida la blanca fina o Garnacha blanca.

Se producen vinos de mesa, blancos, claretos y tintos, así como vinos rancios y mistelas, las graduaciones alcohólicas varían de 13° a 18°.

*
* *

Tiene una superficie de viñedo, de casi 7 300 ha.

Cheste

Solamente se admiten para su cultivos, las variedades blancas : Pedro Ximenez; Planta fina; Moscatel; Messeguera; Macabeo y Planta Nova.

Produce vinos blancos, de mesa y licorosos, con graduaciones que varían entre 11° et 18° alcohólicos.

*
* *



Huelva

La superficie de viñedo de esta zona, es aproximadamente de 18 400 ha.
Solamente se admiten, las variedades blancas : Palomino Listan; Mantua de la tierra; Mantua; Garrido fino; Pedro Luis y Pedro Ximenez.
Los vinos producidos son blancos y generosos, con graduaciones alcohólicas que varían de 11° a 18°.

*
* *

Jerez y sanlucar de barrameda

Con superficies de viñedo, poco inferiores a 11 000 ha y 1 000 ha respectivamente.
Solamente se producen vinos generosos y manzanillas, y las graduaciones alcohólicas varían de 15° a 20°.

*
* *

Jumilla

Tiene una superficie, aproximadamente de 25 000 ha de viñedo,
Las variedades blancas autorizadas son ; Garnacha blanca: Pedro Ximenez y Messeguera blanca.
Las autorizadas tintas son : Monastrell; Garnacha tintorera y Bobal.
Los vinos de mesa, que se producen son : blancos, claretos y tintos, con graduaciones alcohólicas, que varían de 12° a 18°.

*
* *

Malaga

Tiene una superficie de viñedo de unos 5 000 ha, aún cuando la Denominación de Origen admite el cultivo en toda la provincia.
Solo hay una variedad tinta admitida, el Jaén tinto, las variedades blancas admitidas son : Pedro Ximenez; Moscatel de Málaga ó Romano; Moscatel morisco; Lairones; Rome; Jaén blanco y Jaén doradillo.
Los vinos producidos son generosos y licorosos, con graduaciones que oscilan de 14° a 22°, alcohólicos.
El mejor vino moscatel, es el procedente del Moscatel morisco.

*
* *

Mancha

Es la de mayor extensión de viñedo, con poco más de 200 000 ha.
Las variedades blancas admitidas son : Airen; Pardilla; Verdoncho y Macabeo.
Las variedades tintas admitidas son : Cencibel ó Tempranillo; Moravia y Garnacha.
Los vinos producidos son : blancos y tintos, con graduaciones alcohólicas que varían de 10,5° a 15°.

*
* *

Manchuela

Con una superficie de viñedo, algo inferior a las 61 000 ha.
Las variedades blancas son : Airen; Macabeo; Pardilla y Albillo.
Las tintas admitidas son : Cencibel o Tempranillo; Garnacha; Bobal y Monastrell.
Los vinos de mesa producidos son blancos y tintos, y tintos doble pasta, variando su graduación alcohólica de 11° a 15°.

*
* *

Mentrida

Tiene una snperficie, poco mayor de 23 500 ha de viñedo como variedades tintas admite : su Garnacha negra y Tinto Madrid.
No admite el cultivo de ninguna variedad blanca.
Los vinos de mesa producidos, son tintos y sus graduaciones alcohólicas, están comprendidas entre 14° y 18°.

*
* *



Tiene una superficie de viñedo, de unas 18 100 ha.
 Solamente admite, variedades blancas, siendo la fundamental el Pedro Ximenez, aunque se encuentran en pequeñas cantidades : Layren; Baladi verdejo y Moscatel.
 Los vinos generosos producidos tienen graduaciones alcohólicas que varían de 16° a 18°.

Montilla-Moriles

*
 * *

Tiene una superficie de viñedo, de unos 22 500 ha.
 Las variedades blancas admitidas son : Viura; Malvasia; Moscatel y Palomino.
 Las variedades tintas admitidas son : Garnacha; Tempranillo; Mazuela; Graciano y Miguel de Arco.
 Produce vinos de mesa : blancos, rosados y tintos, así como licorosos y mistelas. Las graduaciones alcohólicas varían de 11° a 19°.

Navarra

*
 * *

La superficie de esta zona es de unas 22 400 ha de viñedo.
 Las variedades blancas admitidas son : Macabeo; Xarello; Parelada ó Montoneo; Subirat-parent; Sumoll blanco; Messeguera; Pansé; Moscatel; Garnacha y Malvasia.
 Las variedades tintas admitidas son : Sumoll tinto; Cariñena o Mazuela; Monastrell; Garnachá negra; Cinsaut y Tempranillo.
 Los vinos producidos para mesa, son; blancos, rosados y tintos, cuyas graduaciones alcohólicas varían de 9° a 18°.
 Los vinos producidos para mesa, son : blancos rosados y tintos, cuyas graduaciones alcohólicas varían de 9° a 18°.

Panades

*
 * *

Esta Denominación, tiene una superficie de 3 100 ha de viñedo, aproximadamente.
 Variedades blancas admitidas son : Garnacha blanca; Macabeo y Pedro Ximenez.
 Variedades tintas admitidas : Cariñena o Mazuela; Garnacha negra y Garnacha peluda.
 Produce vinos de mesa, blancos y tintos, así como vinos licorosos y rancios, con graduaciones alcohólicas que varían de 14° a 20°.

Priorato

*
 * *

La superficie de viñedo es ligeramente inferior a las 5 600 ha.
 Las variedades blancas admitidas son : Treixadura; Jerez Torrontés; Godillo; Macabeo; Albillo; Loureira y Albariño.
 Las variedades tintas son : Garnacha negra; Ferren; Souson; Mencia; Tempranillo; Caíño y Brancellao.
 Los vinos de mesa, producidos son blancos y tintos y sus graduaciones alcohólicas varían de 9° a 13°.

Ribero

*
 * *

Tiene una superficie de viñedo de unas 40 200 ha.
 Como variedades blancas, solo admite : Malvasia; Garnacha blanca y Viura como variedades tintas : Tempranillo; Garnacha; Graciano y Mazuela.
 Los vinos de mesa, los de más calidad, son blancos, rosados y tintos y sus graduaciones alcohólicas varían de 9° a 16,5°.

Rioja

*
 * *

La superficie en viñedo es de unos 33 000 ha.
 Variedades blancas admitidas son : Macabeo; Moscatel; Picapoll blanco; Pansal; Garnacha blanca; Cartuxá; Xarello y Esquitxagos.

Tarragona



Las tintas admitidas son : Cariñena ó Mazuela; Garnacha negré y Picapoll negro.
Produce vinos de mesa, blancos y tintos, así como vinos licorosos, variando sus graduaciones alcohólicas de 13,75° a 23°.

* *

Utiel-Requena

Con una superficie en viñedo, algo menor de 38 000 ha, solo admite variedades tintas, siendo la fundamental el Bobal, aunque en pequeñas cantidades aparecen la Garnacha y la Crujidera.

Los vinos de mesa que se producen son: tintos, rosados y claretes, con graduaciones alcohólicas que varían de 10° a 13°.

* *

Valdeorras

Tiene una superficie de unos 4 500 ha de viñedo. Solo admite como variedades blancas, Jerez y Godello.

La variedades tintas admitidas son : Garnacha; Alicante; Mencía y Grau-negro.

Los vinos en mesa producidos son blancos y tintos y deben tener una graduación alcohólica superior a los 9°.

* *

Valdepenas

Con una superficie de viñedo, de 21 000 ha, aproximadamente. Solo admite, como variedad blanca el Airen, y como variedad tinta el Cencibel ó Tempranillo.

Los vinos de mesa que produce son : blancos, claretes y tintos, con graduaciones alcohólicas que varían de 11° a 14,5°.

* *

Valencia

Tiene una superficie de viñedo de 42 000 ha aproximadamente. Las variedades blancas, que admite para su cultivos son : Pedro Ximenez; Planta fina; Moscatel; Messeguera; Macabeo; Planta Nova y Malvasia.

Como variedades tinta, admite solamente : Garnacha negra; Monastrell y Tintorera.

Los vinos producidos son : de mesa, blancos y tintos y licorosos. Sus graduaciones alcohólicas varían de 12° a 23°.

* *

A continuación vamos a reflejar una estimación de la distribución de variedades, para vino, expresándola en tanto por ciento de su superficie respecto a lo total de uvas para vinificación :

AIREN	28,12 %	PALOMINO	1,75 %
GARNACHA	14,29 %	PARDINA	1,56 %
MONASTRELL	6,68 %	GARNACHA BLANCA	1,52 %
BOBAL	5,62 %	MOSCATEL ROMANO	1,38 %
MACABEO	3,01 %	ZALEMA	1,30 %
XARELLO	2,58 %	MENCIA	1,19 %
TEMPRANILLO	2,42 %	MALVASIA DE RIOJA	1,17 %
CAYETANA BLANCA	2,16 %	VERDEJO	1,16 %
PEDRO XIMENEZ	2,12 %	PRIETO PICUDO	1,05 %
MESSEGUERA	2,04 %	Otras variedades :	
TINTO MADRID	1,91 %	con menos de 1 %	16,97 %

Para no extendernos demasiado, vamos a comentar, algunas denominaciones solamente, unas muy afanadas y otras con poca fama.

* *



Las variedades, como vemos cultivadas en muy poca extensión, el Palomino en 1,75 % y el Pedro Ximenez en 2,12 %. Los vinos producidos por los de mayor fama y calidad.

* *

La variedad fundamental es el Pedro Ximenez, que aparece con un 2,12 %, los restantes variedades, entran dentro de las menores del 1 %.

* *

De las variedades tintas, el tempranillo es la fundamental, (2,42 %) junto con Gra- aparece ciano y Mazuela, ambas dentro de las cultivadas en menos de 1 %. Solamente la garnacha, que ocupa en el total general el segundo puesto.

De las blancas, la Malvasia y Garnacha blanca, con 1,17 % y 1,52 % respectivamente, siendo la Viura del grupo de menores de 1 %.

* *

Solamente entre las variedades tintas aparece la garnacha, con % superior a 1 % (14,29), mientras las otras variedades son inferiores al 1 %.

De las variedades blancas, el Macabeo es el que aparece con una superficie relativa mayor (3,01 %).

En las Denominaciones Valdepeñas, Mancha, Manchuela, Mentrída y Almansa, las principales variedades cultivadas son Airen (28,12 %) y garnacha (14,29 %), siendo las restantes como el Cencibel o Tempranillo (2,42 %), Monastrell (6,68 %), Bobal (5,62 %). Todas las demás variedades ya de menor importancia general, respecto a su superficie.

* *

Vemos pues, que coincide en general, la mayor o menor extensión en que se cultiva una variedad, con la mayor o menor calidad de los vinos y las zonas donde se producen.

Únicamente la garnacha, que es la mas extendida en su cultivo aunque no lo sea en superficie, entra en la producción de vinos de mesa de más calidad.

Jerez y Sanlúcar

Montilla y Morilles

Rioja

Tarragona

