



OTROS ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

La malvasía en España

I. Rodríguez-Torres,¹ M.T. de Andrés,² C. Rubio,² J. Borrego,² F. Cabello,² J. Zerolo,³ G. Muñoz-Organero² y [J. Ibáñez](#)²

¹ Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

² Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMIDRA). Finca El Encín, Alcalá de Henares.

³ Viveros Agrovolcán S.L. Güúmar, Santa Cruz de Tenerife

Este estudio compara las variedades llamadas *malvasía* en las denominaciones de origen [30.11.09] (DO) españolas con las existentes en la Colección de Variedades de Vid (CVV) de la Finca El Encín, perteneciente al Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), en Alcalá de Henares (Madrid). Para ello se emplean análisis morfológicos y moleculares (microsatélites). La mayoría de variedades identificadas carecen del patrón aromático característico, y corresponden a alarije, chasselas, macabeo, malvasía castellana (doña Blanca) y planta nova. Malvasía aromática (malvasía de Sitges) y malvasía volcánica (malvasía de Lanzarote) tienen el sabor característico de malvasía, y no se encontraron variedades sinónimas entre las cultivadas en España. Por último, malvasía rosada es muy posiblemente una mutación de color de malvasía aromática.

No es un error reciente denominar como *malvasía* a otras variedades, Abela (1885) ya lo reseñaba: «La ampelografía de Rovasenda relaciona hasta 76 nombres diferentes de malvasías diversas, con uvas blancas, verdes, rosadas violáceas y negras. Dice el ampelógrafo italiano, que al citar la gran variedad de viduños denominados malvasías no ha pretendido establecer la identidad o diferencias entre las castas de cepas conocidas con este nombre. Añade que el nombre de malvasía debe asignarse a las uvas perfumadas que ofrecen sabor especial de moscatel un poco amargo, aunque hasta ahora se hayan incluido uvas que no presentan este carácter especial». ¹ Según esta cita, es fácil comprender que es suficiente poner el nombre de malvasía a una variedad para atribuirle esas características especiales, aunque realmente no corresponda a la realidad.

El objetivo de este trabajo es la caracterización e identificación de las variedades de vid que aparecen en las denominaciones de origen (DO) españolas que llevan el nombre de malvasía.

Material y métodos

El estudio se ha llevado a cabo sobre dichas variedades ([tabla 1](#)), y los análisis de identificación y comparación se han realizado por métodos morfológicos y moleculares. Para la caracterización morfológica se ha trabajado con una selección de 39 códigos OIV.² El análisis de DNA de las hojas de vid se ha efectuado de acuerdo con los procedimientos descritos previamente.^{3,4} Mediante PCR se han amplificado trece microsatélites diferentes: VVS2, VVS5, VVS29, VVMD5, VVMD7, VVMD27, VVMD28, ssrVrZAG29, ssrVrZAG62, ssrVrZAG67, ssrVrZAG79, ssrVrZAG83 y ssrVrZAG112.

Resultados

Del estudio morfológico de las 31 muestras de malvasía se desprende que hay ocho variedades diferentes. La única diferencia morfológica encontrada entre dos de ellas fue el color de la baya: verde-amarillo en una y rosa en la otra.

El análisis de los microsatélites mostró siete genotipos diferentes, ya que la diferencia de color mencionada entre dos variedades no puede ser detectada por la técnica molecular empleada.

Comparando estos resultados con la CVV de El Encín se han identificado ocho variedades diferentes con el nombre de malvasía, que se muestran a continuación por orden alfabético. Los nombres que aparecen como cabeza de sinonimia son los que aparecen en el *Registro de Variedades Comerciales de Vid*, o los acordados recientemente en el Grupo de Clasificación de Variedades de Vid del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM).⁵

Alarije (aris, malvasía riojana, rojal, subirat parent)

Con este nombre se deben agrupar las siguientes variedades en sus respectivas denominaciones de origen: malvasía (DO Calatayud y DO Navarra); malvasia o subirat parent (DO Cataluña y DO Tarragona), y malvasía riojana (DO Rioja). Aparece en otras DO como: aris (DO Mondéjar), torrontés (DO Vinos de Madrid), y alarije (DO Ribera del

No se trata de una variedad dulce, aromática y con sabor especial. Como ya manifestó García de los Salmones (1914): «La malvasía de La Rioja o tobía, así llamada, no tiene analogía con otras de Zamora, o de Madrid».⁶ La primera descripción de Alarije se atribuye a Herrera (1513): «Alarije son uvas que se pueden conducir en alto y que les gustan mucho a las abejas; de ella se obtiene un vino rojo no muy bueno».⁷

Chasselas

Corresponde a la variedad denominada como malvasía en la DO Bierzo. Otras sinonimias encontradas en la CVV de El Encín son las siguientes: albillo (Salamanca), temprano blanco y temprano (Valladolid).

Esta variedad tampoco presenta el gusto especial, dulce y aromático que caracteriza a la auténtica malvasía. En 1914, García de los Salmones, en la provincia de León, la describe así: «Me parece un chasselas típico, de su racimo alado, granos redondos, finos, dorados (chasselas dorée) temprana que pudre mucho aquí y carga poco (...)».⁶

Macabeo (viura)

Corresponde a esta variedad la cultivada con el nombre malvasía en la DO Valencia. En la CVV de El Encín también se ha encontrado otra accesión de macabeo que aparece con el nombre de malvasía, en Salamanca.

Es una variedad de gusto neutro.

Castellet la describe como sigue: «(...) cuyo fruto es muy rico en azúcar, y da vinos que, debidamente elaborados, son excelentes por su finura, espirituosidad y por su color amarillo dorado».⁸

Malvasía aromática (malvasia de Sitges, malvasi;a de Banyalbufar)

Esta variedad es la que se cultiva con el nombre malvasía en las DO Abona, El Hierro, La Gomera, La Palma, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güímar, Valle de la Orotava e Ycoden-Daute-Isora). Toma el nombre de malvasia de Sitges o malvasia grossa en la DO Catalunya.

Es manifiestamente distinta al resto de las citadas, y en trabajos recientes se ha

demostrado que es una sinonimia de la malvasia de Lipari, malvasia de Sardegna y Greco di Gerace (Italia), malvasia de Banyalbufar (Baleares) y malvasia dubrovacka (Croacia),⁹ y con malvasía cándida cultivada en Madeira.¹⁰

Herrera manifiesta de esta malvasía que «tiene racimos compactos no grandes, de uva redonda no muy pequeña, que requiere suelos arenosos, enjutos y no muy húmedos, que la uva es tierna y propensa a pudrirse y por ello da mejor vino en suelo enjuto (...)».⁷ Abela, en 1885, describe así a la malvasía: «*Dulcissima* (vulgo malvasía), con sarmientos erguidos, cortos, blanco-rojizos y duros; hojas grandes o medianas, algo regulares, lobadas y a veces palmeadas; uvas medianas, redondeadas u oblongas, blancas, jugosas y muy dulces».¹

Malvasía castellana (cigüente, doña Blanca, doña Branca)

Esta variedad es la citada como malvasía en la DO Toro. Otras sinonimias encontradas en la CVV de El Encín son las siguientes: blanca extra (Asturias), valenciana (León), blanco del país (Soria), doña Blanca (Orense) y moza fresca (Orense).

Variedad que presenta un gusto neutro. En 1513, Herrera la describe así:⁷ «Es una clase de uvas semejantes a las albillas, que requiere suelos más calientes y enjutos para que no sean tan vigorosas y no se pudran las uvas. Su vino es oloroso y claro y se conserva bien».

García de los Salmones, en 1914, al describir esta variedad deja entrever dicha sinonimia: «Ya hemos dicho al tratar de moza fresca, dona Blanca o uva de Valencia y valdeorrana algo respecto a la malvasía blanca (...)».⁶

Malvasía rosada

Esta variedad es la que se cultiva con el nombre malvasía y/o malvasía rosada en las DO Abona, El Hierro, Gran Canaria, La Gomera, La Palma, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güímar, Valle de la Orotava e Ycoden-Daute-Isora.

Malvasía rosada coincide con la malvasía aromática en todos los caracteres estudiados salvo en el color de la baya. Se trata, con toda probabilidad, de una mutación de color de la malvasía aromática. Concretamente, esta diferencia de color posiblemente se deba a un cambio en la variedad blanca que provoca la activación de un gen implicado en el control de la síntesis de los pigmentos de la baya (antocianos), como se ha probado en

otros casos semejantes.¹¹

Malvasía volcánica (malvasía de Lanzarote)

Esta variedad no está inscrita en el Registro de Variedades Comerciales. Aparece con el nombre de malvasía en las DO de Lanzarote, La Palma, Tacoronte-Acentejo y Valle de Güimar; y con el nombre malvasía blanca en la DO Gran Canaria.

Presenta el sabor especial característico de malvasía, pero menos marcado. José Esteve Martí afirma que «malvasía canaria, de uva blanca o a lo sumo de un tono dorado ligero, es completamente distinta de la malvasía de Sitges», podría estar mencionando a la malvasía volcánica.¹²

Los microsatélites permiten postular que se trata del cruce de dos variedades cultivadas en Canarias, malvasía aromática y marmajuelo.¹³

Planta nova (tardana, tortozón)

Corresponde a la muestra cultivada como malvasía, en la DO Yecla. Se han encontrado otras sinonimias en la CVV de El Encín como cv. tardana y cv. tortozón.

Valcárcel en 1791 describe planta tardana (planta nova) como: «Redonda y de hollejo duro, algo áspera; no es buena para vino, aunque sí para agraz, siendo la última o de las últimas en madurar».¹⁴ Con estas descripciones se comprueba que no se trata de una verdadera malvasía.

Conclusiones

En las 22 DO españolas donde aparece malvasía de baya blanca encontramos ocho variedades diferentes: alarije, chasselas, macabeo, malvasía aromática, malvasía rosada, malvasía castellana, malvasía volcánica y planta nova. Dado que el nombre de malvasía debe asignarse a las uvas perfumadas que ofrecen sabor especial de moscatel un poco amargo, únicamente 12 DO cultivan alguno de los tres tipos verdaderos de malvasía (malvasía aromática, malvasía rosada y malvasía volcánica), 11 de ellas situadas en las Islas Canarias y una (Cataluña) en la península Ibérica.

Bibliografía

1. Abela y Sáinz de Andino E.J. *El libro del Viticultor*. Ed. Manuel G. Hernández, Madrid,

1885.

2. Genres 081 Vitis. *European Network for Grapevine Genetic Resources Conservation and Characterization. Primary and secondary description list for grapevine cultivars and species (Vitis)*. Ed. Institut für Rebenzüchtung, Geilwelerhof, Siebeldingen, 2001.
3. Ibáñez J., De Andrés M.T., Molino A., Borrego J. «Genetic study of key Spanish grapevine varieties using microsatellite analysis». *American Journal of Enology and Viticulture* 2003; 54: 22-30.
4. Thomas M.R., Cain P., Scout N.S. «DNA typing of grapevines: A universal methodology and database for describing cultivars and evaluating genetic relatedness». *Plant Molecular Biology* 1994; 25: 939-349.
5. MAPA. Orden APA/748/2002 por la que se dispone la inscripción de variedades y portainjertos de vid en la lista de variedades comerciales de plantas. *BOE* 84, 13351-13353, 2002.
6. García de los Salmones N. *Memoria General de las Sesiones del Congreso y Ponencias Presentadas*. Congreso Nacional de Viticultura. Ed. J. Ezquerro, Pamplona, 1914: 391-533.
7. Herrera A. *Agricultura General*. Ed. Imprenta Real, Madrid, 1513.
8. Castellet B. *Viticultura y Enología. Trabajo sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*. Ed. R. Ortega, Valencia, 1886.
9. Crespan M., Cabello F., Giannetto S., Ibáñez J., Karoglan Kontik J., Maletic E., Pejic I., Rodríguez-Torres I., Antonacci D. «Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Greco di Gerace, Malvasia de Sitges and Malvasia Dubrovacka – synonyms of an old and famous grape cultivar». *Vitis* 2006; 45: 69-73.
10. Rodríguez-Torres I., González-Guillén C., Cabello F., Borrego J., Muñoz G., De Andrés M.T., Zerolo J., Ibáñez J., 2006. «Comparison between Malvasias from Madeira and Spain». *Rivista italiana di Viticoltura e di Enologia* 2006; 59 (2-3): 57-62.
11. Lijavetzky, D., L. Ruiz-García, J. A. Cabezas, M. T. De Andrés, G. Bravo, A. Ibáñez, J. Carreno, F. Cabello, J. Ibáñez, J. M. Martínez-Zapater. «Molecular genetics of berry colour variation in table grape». *Molecular Genetics and Genomics* 2006; 276 (5): 427-435.
12. Martínez P.M. *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*. Ed. Instituto de Estudios Canarios, La Laguna, Tenerife, 1998.
13. Zerolo J., Cabello F., Espino A., Borrego J., Ibáñez J., Rodríguez-Torres I., Muñoz-Organero G., Rubio C., Hernández M. *Variedades de Vid de Cultivo Tradicional en Canarias*. Ed. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Santa Cruz de Tenerife, 2006.

14. Valcárcel J.A. Agricultura General. Tomo VIII. Ed. Josep Estevan y Cervera, Valencia, 1791: 290-295.

ARRIBA

| [Portada](#) | [Biblioteca](#) | [Búsqueda](#) | [Archivo](#) | [Navegador](#) | [Publicidad](#) | [Suscripción](#) | [Contacto](#) |

[[Créditos](#)]