

U

ublada. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

ublade. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

ubre dorada. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** ubre de vaca, papa, ají panca, pimentón, comino, aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

ubres. Despojo cárnico. Véase: mamas.

Ubrique. Término municipal de la provincia de Cádiz (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. n° 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Uca. Véase también: uka. Familia: ocapódidos. El género *Uca*, con cerca de 65 especies, está representado en las costas de todos los mares cálidos. Su nombre hay que atribuirlo a la llamativa forma que tiene el macho de cortejar a la hembra. Aquél dispone de una pinza para hacer señas, enorme en comparación con la utilizada para comer, y en las épocas de celo realiza curiosos ademanes. Cada clase de cangrejo violinista

hace estos ademanes a su manera. Unos hacen girar rítmicamente su pinza de llamada por encima del cuerpo; otros realizan, utilizando también sus zancos, verdaderas piezas de ballet. Los machos utilizan también estas pinzas de hacer señales para amenazar como, por ejemplo, cuando se trata de defender la entrada de la cueva. Por el contrario, las hembras tienen dos pinzas del mismo tamaño para comer. Como exquisito bocado únicamente tienen interés las pinzas de hacer señales. Contienen la mejor carne. En Andalucía es usual quitar exclusivamente la gran pinza a los machos de la especie *Uca tangeri* que allí se cría y volver a dejar libre al animal. Al cabo de un año le vuelve a crecer la pinza si bien un poco más pequeña. * La carne de las pinzas se utiliza para la preparación de “tapas” (aperitivos) En Japón los cangrejos violinistas se salan y se sirven como aditamento para el arroz. Nombre vulgar: **cangrejo violinista**. Sinónimo: **barrilete**.

ucha. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

uchepos dulces. Plato de la cocina de Michoacán en Méjico. **Ingredientes:** leche, elote, azúcarvainilla, bicarbonato, hojas de elote. Véase: tamales y atoles en la cocina de Méjico.

uchuva. Nombre vulgar de la planta: *Physalis peruviana*.

Ucides cordatus. Familia: ocipódidos. Es un cangrejo terrestre extendido en el trópico oriental de América. El *Ucides occidentalis*, una especie parecida, se cría también en la costa Oeste de América, entre el Sur de California y Perú. La carne de este cangrejo es especialmente apreciada. Los nativos dejan sin comer al cangrejo unos días antes de la preparación, ya que éste también se alimenta del árbol venenoso Manzanillo. Nombre vulgar: **cangrejo terrestre del Atlántico**. Designación oficial: **capuco fantasma**.

Ucides occidentalis. Crustáceo. Designación oficial: **capuco verde**.

udabarri ziza. Nombre vulgar vasco de la seta: *Lyophyllum georgii*.

udako boillur. Nombre vulgar vasco de la seta: *Tuber aestivum*.

udako ondozuri. Nombre vulgar vasco de la seta: *Boletus reticulatus*.

udazkeneko ondozuri. Nombre vulgar vasco de la seta: *Boletus edulis*.

udon. Nombre japonés de un tipo de fideo grueso de trigo. Véanse: fideos de trigo; fideos udon.

udon suki. Nombre del plato de la cocina de Japón. Nombre español: estofado con fideos udon.

ugaraixo. Nombre vulgar vasco del anfibio: *Rana sp.* Sinónimo: **rana**

ugatz-ziza argi. Nombre vulgar vasco de la seta: *Melanoleuca evenosa*.

ugatz-ziza handi. Nombre vulgar vasco de la seta: *Melanoleuca grammopodia*.

ugatz-ziza hankalabur. Nombre vulgar vasco de la seta: *Melanoleuca brevipes*.

ugatz-ziza ilun. Nombre vulgar vasco de la seta: *Melanoleuca vulgaris*.

ugli. Nombre vulgar del cruce de las plantas: *Citrus paradisi x Citrus reticulata*.

ugotso. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Acipenser ruthenus* (Linnaeus). Sinónimo: **esturión**.

UHT. Véase: leche UHT.

uill de perdiu. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Labrus coeruleus* (Risso). Sinónimo: **merlo**.

uka. Nombre vulgar, en El País Vasco, del crustáceo: *Gelassimus tangeri* (Eydoux). Sinónimo: **barrilete**.

uki. Nombre vulgar vasco de la planta: *Arbutos unedo*. Sinónimo: **madroño** (fruto).

ukumru dolmasi. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: caballa rellena.

ull de Llebre. Véase: uva ull de Llebre.

ull de perdiu. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Labrus coeruleus* (Risso). Sinónimo: **merlo**.

ull vert. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chimaera argenta* (Ascanius). Sinónimo: **quimera**.

ull vert. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

ull vert. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Chimaera argenta* (Ascanius). Sinónimo: **quimera**.

ulls. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gadiculus argenteus* (Guivhenot). Sinónimo: **faneca plateada**.

Uloporus lividus. Otro nombre de la seta: *Bolletus lividus*.

Ulva lactuca. Familia: ulváceas. Delicadas algas de color verde, empleadas para preparar rollitos rellenos de carne o pescado. Se suelen vender saladas, por lo que es necesario lavarlas muy bien, en agua fría. Nombre vulgar: **lechuga marina**.

Ulva rigida. Pez. Designación oficial: **manti-lla**.

Ulva rubra. Otro nombre del alga roja cilíndrica: *Nemalion helminthoides*. Familia: *Nemalionaceae*.

Ulvaceae. Familia botánica. Algas de talo pluricelular, compuesto de 1 ó 2 estratos de células, que forman a veces un tubo hueco. Comprende un centenar de especies de agua dulce o marina. Consideramos: lechuga marina(*Ulva lactuca*).

ulváceas: véase: *ulvaceae*.

umbelíferas. Véase: *Umbelliferae*.

Umbelliferae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: umbelliferales. La familiaa incluye cerca de 3000 especies distribuidas preferentemente por las regiones templadas y subtropicales del hemisferio boreal. Hierbas perennes o menos a menudo anuales o rara vez semiarbustos, arbustos o árboles de madera blanda, aromáticos, a menudo venenosos. **Hojas** alternas o rara vez opuestas, a menudo muy grandes, pinnaticompuestas o partidas, rara vez simples (*Eryngium*, *Lilaeopsis*); pecíolo con una base ancha y abrazadora; sin estípulas o con solo alas estipulares. **Flores**: pequeñas, en umbelas compuestas (*Apioideae*) o en cabezas o umbelas simples (*Saniculoideae* y *Hydrocotyuloideae*), o rara vez en inflorescencias dicasiales, epiginas, perfectas o rara vez

unisexuales, generalmente pentámeras, a veces las marginales de la inflorescencias estériles y con una corola expandida, rara vez unisexuales y agrupadas en pseudantos; umbelas y umbelelas a menudo subtendidas por un involucro e involucelos de brácteas libres o connadas. **Perianto**: con cáliz generalmente representado por pequeños dientes alrededor del extremo del ovario, a menudo muy reducido o ausente. Pétalos generalmente blancos o amarillos, menos a menudo púrpura o de otros colores, libres, típicamente inflexados en la punta, valvados, rara vez ausentes. **Androceo**: con estambres alternos con los pétalos, insertos sobre el disco nectarífero epigino. **Gineceo**: 2 carpelos unidos; ovario ínfero bilocular, rara vez unilocular y pseudomonómero; estilos libres, a menudo engrosados en la base formando estilopodios confluentes con el disco nectarífero; primordios seminales solitarios en cada lóculo, apical-axilares. **Fruto**: un esquizocarpo seco, formado por 2 mericarpos unidos por sus caras (comisuras), casi siempre separándose en la madurez y dejando ver un carpóforo delgado al que estan sujetos de forma apical, carpóforo simple o bífido, a veces ausente (la mayoría de *Hydrocotyloideae*). **Clasificación**: tres subfamilias: 1) *Apioideae* (250 géneros), umbelas compuestas. *Saniculoideae* (9 géneros). *Hydrocotyloideae* (34 géneros), distribuidas principalmente en el Hemisferio Sur, fruto un endocarpo leñoso que generalmente le falta el carpóforo. Consideramos: ajowan (*Carum ajowan*; *Carum copiticum*), apio (*Apium graveolens*), asafétida (*Ferula asafoetida*), biznaga (*Ammi visnaga*), cicuta (*Comium maculatum*), comino (*Cuminum cymimum*), eringio (*Eryngium foetidum*), hinojo (*Foeniculum dulce*), perejil (*Petroselinum hortense*), zanahoria (*Daucus carota*) * perejil de Nápoles (*Petroselinum crispum* "Italian"), perejil japonés (*Criptotaenia japonica*), perejil tuberoso (*Petroselinum crispum* var. *tuberosum*), poligondo (*Polygonum odoratum*), rúcula turca (*Bunias orientalis*). Nombre común: **umbelíferas**.

Umbra krameri. Familia: *Umbridae*. Es pez es de color color dorado a pardo rojizo, con numerosas manchas irregulares de color oscuro, siendo uno de los más bellos peces europeos de agua dulce. En otros tiempos vivía en los barzos muertos de los ríos, canales de drenaje y tierras inundadas del Danubio, desde Viena hasta la desembocadura. En nuestros días, su presencia es mucho más reducida debido a la rectificación y a los cambios de los cursos de agua, así como a la polución. En ciertos países, la situación se ha hecho crítica y la umbra común ha empezado a considerarse como especie protegida. A pesar de su pequeño tamaño, es un pez carnívoro activo que no conoce prácticamente reposo estacional. Su alimento se compone de pequeños crustáceos y larvas acuáticas. La umbra común no reviste gran interés económico pero es una especie muy usada en acuariología. Longitud 8-10 cm. Nombre común: **umbra común**.

Umbrete. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Umbridae. Familia zoológica. Reino: animal. Subreino: metazoos. Tipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinoptergios. Infraclase: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: protacantoptergios. Orden: salmoniformes. En esta familia se encuentran peces de pequeño tamaño que viven en aguas estancadas y con abundante vegetación. El cuerpo, la parte superior y los lados de la cabeza están cubiertos de pequeñas escamas cicloideas. La

línea lateral aparece bajo la forma de una banda clara a lo largo de los flancos y las escamas carecen de orificios. La aleta caudal tiene una forma redondeada típica. La familia comprende dos especies norteamericanas y una sola especie europea. Consideramos: umbra común (*Umbra krameri*).

Umbrina analis. Pez. Designación oficial: **verrugato cochicato**.

Umbrina angustilineata. Pez. Designación oficial: **tambores**.

Umbrina broussonnetii. Pez. Familia: esciénidos. Familia: esciénidos. Designación oficial: **verrugato rayado**.

Umbrina canariensis. Pez. Designación oficial: **verrugato de fango**.

Umbrina canosai. Pez. Designación oficial: **verrugato pargo**.

Umbrina cirrhosa. Familia: esciénidos. Características: cuerpo alargado, mandíbula superior algo saliente y con una gruesa y carnosa barbilla en la mandíbula inferior. Color plata claro en el dorso y laterales adornado con estrechas líneas inclinadas, de color dorado, ribeteadas de marrón violáceo. Aparece en el Atlántico oriental desde Marruecos hasta el golfo de Vizcaya; en el Mediterráneo, en el mar Negro y en el mar de Azov, en el canal de Suez y en el mar Rojo. Habita sobre fondos arenosos y fangosos, también en zonas rocosas de territorios costeros. Se alimenta de cangrejos y animales blandos. Alcanza 1 m de longitud y hasta 10 kg de peso. Su carne es deliciosa; se presta a muchas preparaciones culinarias. Nombre vulgar: **verrugato**, corvinato. Designación oficial: **verrugato**.

Umbrina coroides. Pez. Designación oficial: **verrugato petota**.

Umbrina dorsalis. Pez. Designación oficial: **verrugato rabo amarillo**.

Umbrina dussumieri. Pez. Designación oficial: **corvina de dussumier**.

Umbrina elongata. Pez. Designación oficial: **lambe bocadulce**.

Umbrina fusca. Pez. Designación oficial: **verrugato de fango**.

Umbrina fuscolineata. Pez. Designación oficial: **corvina de dussumier**.

Umbrina galapagorum. Pez. Designación oficial: **verrugato de Galápagos**.

Umbrina gracilicirrhus. Pez. Designación oficial: **verrugato maroto**.

Umbrina imberbis. Pez. Designación oficial: **verrugato corvinilla**.

Umbrina lafonti. Pez. Designación oficial: **verrugato de fango**.

Umbrina littoralis. Pez. Designación oficial: **lambe verrugato**.

Umbrina ophicephalus. Pez. Designación oficial: **pichigüen**.

Umbrina panamensis. Pez. Designación oficial: **lambe gurrubato**.

Umbrina reedi. Pez. Designación oficial: **corvinilla de Juan Fernández**.

Umbrina robinsoni. Pez. Designación oficial: **tambores**.

Umbrina roncador. Pez. Designación oficial: **verrugato roncador**.

Umbrina ronchus. Familia: esciéndidos. Cuerpo comprimido, más corto que el de sus congéneres, con morro prominente, aunque redondeado, y boca ínfera, cuyas comisuras sobrepasan la vertical que pasa por el centro del ojo; en la mandíbula inferior, barbilla similar a la del verrugato (*Umbrina cirrhosa*);

dientes diminutos, siendo los de la serie externa de la mandíbula superior los más cortos. Color gris plateado dorado opaco; flancos recorridos por manchas oblicuas, estrechas y sinuosas, doradas y marginadas de pardo, poco visibles; caudal parda con borde posterior negruzco. Pariete de la perca blanca de mar (*Atractoscion nobilis*), e igualmente apreciado que ella, se comercializa con un peso medio de 1 kg. Es muy apropiado sobre todo para rehogar en la sartén. Nombre vulgar: **verrugato de fango**, croaker de aletas amarillas, roncador, corvillo de hondura. Designación oficial: **verrugato fusco**.

Umbrina sinaloae. Pez. Designación oficial: **verrugato codorniz**.

Umbrina sinuata. Pez. Designación oficial: **tambores**.

Umbrina steindachneri. Pez. Designación oficial: **tambores**.

Umbrina strata. Pez. Designación oficial: **tambores**.

Umbrina tumacoensis. Pez. Familia: esciéndidos. Designación oficial: **verrugato rayado**.

Umbrina vulgaris. Pez. Designación oficial: **verrugato**.

Umbrina xanti. Pez. Designación oficial: **verrugato cochicato**.

umerri. Nombre vulgar vascuence del mamífero: *Ovis aries*. Sinónimo: **cordero pas-cual**.

Undaria pinnatifida. Alga japonesa de color verde oscuro, muy rica en minerales, se utiliza en ensaladas, sopas o como guarnición. Como una gigante hoja de roble crece en las Rías Bajas españolas. Puede medir 1,5 m. Junto con la Dulce, es la más apropiada para consumir en ensaladas, previo remojo de 10 minutos y para iniciarse en la cocina con algas, por su gran versatilidad. Con

arroz, con otras verduras, al horno, simplemente hervida y regada con aceite, en rellenos de empanadas, en panes etc. El wakame se puede comer crudo tras haber estado en remojo entre 3 y 5 minutos. También se suele cocer durante unos minutos. Se puede usar de forma muy variada, ya que tiene una textura y un sabor suaves. Se puede aliñar con sal o vinagre, entre otros. Los japoneses aprecian mucho esta alga rica en calcio. Esta alga hervida y salada se añade a sopas o a platos de fideos justo antes de servirlos, o se dejan en remojo en agua caliente 2 minutos, o en agua fría 5 minutos, y se añade a ensaladas. Véase: ingredientes de la comida asiática; algas; cultivo de algas; verduras del mar. Nombre vulgar: **wakame**.

UNE 77044-1:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de fluoruros. Parte 1: Método de la sonda electroquímica para aguas potables y de baja contaminación.

UNE 77044-2:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de fluoruros. Parte 2: Determinación de los fluoruros totales ligados inorgánicamente después de digestión y destilación.

UNE-EN 12338:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del mercurio. Métodos tras enriquecimiento por amalgamación.

UNE-EN 12673:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de ciertos clorofenoles en agua por cromatografía de gases.

UNE-EN 12918:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de

parathion, metilparathion y otros compuestos organofosforados en agua por extracción con diclorometano y análisis por cromatografía de gases.

UNE-EN 13506:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del mercurio por espectrometría de fluorescencia atómica.

UNE-EN 1899-1:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Determinación de la demanda bioquímica de oxígeno después de n días (DBOn). Parte 1: Método de dilución y siembra con adición de alil tiourea.

UNE-EN 1899-2:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Determinación de la demanda bioquímica de oxígeno después de n días (DBOn). Parte 2: Método para muestras no diluidas.

UNE-EN 25663:1994. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del nitrógeno Kjeldahl. Método de mineralizaron con selenio. (ISO 5663:1984). (Versión oficial EN 25663:1993)

UNE-EN 25813:1994. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del oxígeno disuelto. Método yodométrico. (ISO 5813:1983). (Versión oficial EN 25813:1992)

UNE-EN 25814:1994. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del oxígeno disuelto. Método electroquímico. (ISO 5814:1990). (Versión oficial EN 25814:1992)

UNE-EN 26595:1994. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de arsénico total. Método espectrofotométrico con dietiltiocarbamato de plata. (ISO 6595:1982). (Version oficial EN 26595:1992)

UNE-EN 26777:1994. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de nitrito. Método de espectrofotometría de absorción molecular. (ISO 6777:1984). (Versión oficial EN 26777:1993)

UNE-EN 28692:1994. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Ensayo de inhibición del crecimiento de algas de agua dulce con *Scenedesmus subspicatus* y *Selenastrum capricornutum*. (ISO 8692:1989). (Versión oficial EN 28692:1993)

UNE-EN 29888:1995. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Evaluación de la biodegradabilidad aerobia de los compuestos orgánicos en medio acuoso. Ensayo estático (Método ZAHN-WELLENS). (ISO 9888:1991)

UNE-EN ISO 10253:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Ensayo de inhibición del crecimiento de algas marinas con *Skeletonema costatum* y *Phaeodactylum tricorutum*. (ISO 10253:1995)

UNE-EN ISO 10301:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de hidrocarburos halogenados altamente volátiles. Métodos por cromatografía de gases. (ISO 10301:1997)

UNE-EN ISO 10304-1:1995. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos.

Determinación de iones fluoruro, cloruro, nitrito, ortofosfato, bromuro, nitrato y sulfato disueltos, por cromatografía en fase líquida. Parte 1: Método aplicable a aguas débilmente contaminadas. (ISO 10304-1:1992)

UNE-EN ISO 10304-2:1997. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de aniones disueltos por cromatografía iónica en fase líquida. Parte 2: Determinación de bromuro, cloruro, nitrato, nitrito, ortofosfato y sulfato en aguas residuales. (ISO 10304-2:1995)

UNE-EN ISO 10304-3:1997. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de aniones disueltos por cromatografía iónica en fase líquida. Parte 3: Determinación de cromato, yoduro, sulfito, tiocianato y tiosulfato. (ISO 10304-3:1997)

UNE-EN ISO 10304-4:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de aniones disueltos por cromatografía iónica en fase líquida. Parte 4: Determinación de clorato, cloruro y clorito en aguas débilmente contaminadas. (ISO 10304-4:1997)

UNE-EN ISO 10634:1996. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Líneas directrices para la preparación y tratamiento de los compuestos orgánicos poco solubles en agua para la subsecuente evaluación de su biodegradabilidad en medio acuoso. (ISO 10634:1995)

UNE-EN ISO 10695:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de ciertos compuestos orgánicos nitrogenados y fosforados seleccionados. Métodos por cromatografía de gases. (ISO 10695:2000)

UNE-EN ISO 10707:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Evaluación en medio acuoso de la biodegradabilidad aerobia "final" de compuestos orgánicos. Método por análisis de la demanda bioquímica de oxígeno (ensayo en recipientes cerrados). (ISO 10707:1994)

UNE-EN ISO 10712:1996. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Ensayo de inhibición del crecimiento de las *Pseudomonas putida* (Ensayo de inhibición de la multiplicación celular en *Pseudomonas*). (ISO 10712 : 1995)

UNE-EN ISO 11348-1:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Determinación del efecto inhibidor de las muestras de agua sobre la luminiscencia de *Vibrio fischeri* (Ensayo de bacterias luminiscentes). Parte 1: Método utilizando bacterias de reciente preparación. (ISO 11348-1:1998)

UNE-EN ISO 11348-2:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Determinación del efecto inhibidor de muestras de agua sobre la luminiscencia de *Vibrio fischeri* (Ensayo de bacterias luminiscentes). Parte 2: Método utilizando bacterias deshidratadas. (ISO 11348-2:1998)

UNE-EN ISO 11348-3:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Determinación del efecto inhibidor de muestras de agua sobre la luminiscencia de *Vibrio fischeri* (prueba de bacteria luminiscente) Parte 3: Método

empleando bacterias secas congeladas. (ISO 11348-3:2007)

UNE-EN ISO 11369:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de ciertos agentes para el tratamiento de las plantas. Método por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) con detección UV tras extracción sólido-líquido. (ISO 11369:1997)

UNE-EN ISO 11732:1997. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del nitrógeno amoniacal por análisis en flujo (CFA y FIA) y detección espectrométrica. (ISO 11732:1997)

UNE-EN ISO 11733:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Evaluación de la eliminación y de la biodegradabilidad de los compuestos orgánicos en medio acuoso. Ensayo de simulación de lodos activados. (ISO 11733:1995)

UNE-EN ISO 11734:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Evaluación de la biodegradabilidad anaerobia "final" de los compuestos orgánicos con lodos en digestión. Método por medida de la producción de biogas. (ISO 11734:1995)

UNE-EN ISO 11885:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de 33 elementos por espectroscopía de emisión atómica con plasma acoplado inductivamente. (ISO 11885: 1996)

UNE-EN ISO 11905-1:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos.

- Determinación de nitrógeno. Parte 1: Método por mineralización oxidante con peroxodisulfato. (ISO 11905-1:1997)
- UNE-EN ISO 11969:1997.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de arsénico. Método de espectrometría de absorción atómica (técnica de generación de hidruros). (ISO 11969:1996)
- UNE-EN ISO 12020:2000.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de aluminio. Métodos espectrométricos de absorción atómica. (ISO 12020:1997)
- UNE-EN ISO 13395:1997.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de nitrito y nitrato y la suma de ambos por análisis por inyección de flujo (CFA y FIA) con detección espectrométrica. (ISO 13395:1996)
- UNE-EN ISO 14402:2000.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación del índice de fenol por análisis en flujo (FIA y CFA). (ISO 14402:1999) ensayos de biodegradabilidad y toxicidad
- UNE-EN ISO 14403:2002.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Calidad de agua. Determinación del cianuro libre y del cianuro total por análisis de flujo continuo. (ISO/DIS 14403:1998)
- UNE-EN ISO 14911:2000.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de los iones Li^+ , Na^+ , NH_4^+ , K^+ , Mn_2^+ , Ca_2^+ , Mg_2^+ , Sr_2^+ y Ba_2^+ disueltos por cromatografía iónica. Método aplicable al agua y agua residual. (ISO 14911:1998)
- UNE-EN ISO 15061:2002.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del bromato disuelto. Método por cromatografía iónica en fase líquida. (ISO 15061:2001)
- UNE-EN ISO 15682:2002.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de cloruro por análisis en flujo (FIA y CFA) y detección fotométrica o potenciométrica (ISO 15682:2000)
- UNE-EN ISO 7346-1:1998.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Determinación de la toxicidad letal aguda de sustancias frente a un pez de agua dulce [*Brachydanio rerio* Hamilton-Buchanan (Teleostei, Cyprinidae)]. Parte 1: Método estático. (ISO 7346-1:1996)
- UNE-EN ISO 7346-2:1998.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Determinación de la toxicidad letal aguda de sustancias frente a un pez de agua dulce [*Brachydanio rerio* Hamilton-Buchanan (Teleostei, Cyprinidae)]. Parte 2: Método semi-estático. (ISO 7346-2:1996)
- UNE-EN ISO 7346-3:1998.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Determinación de la toxicidad letal aguda de sustancias frente a un pez de agua dulce [*brachydanio rerio* Hamilton-Buchanan (Teleostei, Cyprinidae)]. Parte 3: Método de flujo continuo. (ISO 7346-3:1996)
- UNE-EN ISO 7393-1:2000.** Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de cloro libre y de cloro total. Parte 1: Método por valoración con N,N-dietil-1,4-fenilendiamina. (ISO 7393-1:1985)

UNE-EN ISO 7393-1:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de cloro libre y de cloro total. Parte 1: Método por valoración con N,N-dietil-1,4-fenilendiamina. (ISO 7393-1:1985)

UNE-EN ISO 7393-2:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de cloro libre y de cloro total. Parte 2: Método colorimétrico con N,N-dietil-1,4-fenilendiamina, destinado al control de rutina. (ISO 7393-2:1985)

UNE-EN ISO 7393-2:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de cloro libre y de cloro total. Parte 2: Método colorimétrico con N,N-dietil-1,4-fenilendiamina, destinado al control de rutina. (ISO 7393-2:1985)

UNE-EN ISO 7393-3:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de cloro libre y de cloro total. Parte 3: Método iodométrico para la determinación del cloro total. (ISO 7393-3:1990)

UNE-EN ISO 7393-3:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de cloro libre y de cloro total. Parte 3: Método iodométrico para la determinación del cloro total. (ISO 7393-3:1990)

UNE-EN ISO 8689-1:2001. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Clasificación biológica de los ríos. Parte 1: Guía para la interpretación de los datos relativos a la calidad biológica a partir de estudios de macroinvertebrados bénticos. (ISO 8689-1:2000)

UNE-EN ISO 8689-2:2001. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Clasificación biológica de los ríos. Parte 2: Guía para la presentación de los datos relativos a la calidad biológica a partir de estudios de macroinvertebrados bénticos. (ISO 8689-2:2000)

UNE-EN ISO 9377-2:2001. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación del índice de hidrocarburos. Parte 2: Método por extracción con disolvente y cromatografía de gases. (ISO 9377-2:2000)

UNE-EN 903:1994. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de agentes aniónicos de superficie por medición del índice de azul de metileno SAAM. (ISO 7875-1:1984, modificada). (Versión oficial EN 903:1993)

UNE-EN 1189:1997. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del fósforo. Método espectrométrico con molibdato amónico.

UNE-EN 1233:1997. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de cromo. Métodos de espectrometría de absorción atómica.

UNE-EN 1483:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del mercurio.

UNE-EN 1484:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Análisis del agua. Directrices para la determinación del carbono orgánico total

(COT) y del carbono orgánico disuelto (COD).

UNE-EN 1485:1997. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de los halógenos de los compuestos orgánicos adsorbibles (AOX).

UNE-EN ISO 5961:1995. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de cadmio por espectrometría de absorción atómica. (ISO 5961:1994)

UNE-EN ISO 6341:1996. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Calidad de agua. Determinación de la inhibición de la movilidad de *Daphnia magna* Straus (Cladocera, Crustacea). Ensayo de toxicidad aguda. (ISO 6341:1996)

UNE-EN ISO 6468:1997. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de ciertos insecticidas organoclorados, bifenilos policlorados y clorobenzenos. Método por cromatografía de gases con extracción líquido-líquido. (ISO 6468:1996)

UNE-EN ISO 7827:1996. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Evaluación en medio acuoso de la biodegradabilidad aerobia "final" de los compuestos orgánicos. Método por análisis del carbono orgánico disuelto (COD). (ISO 7827:1994)

UNE-EN ISO 7827:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. ERRATUM Evaluación en medio acuoso de la biodegradabilidad aerobia "final" de los compuestos orgánicos. Método por análisis del carbono orgánico disuelto (COD). (ISO 7827:1994)

UNE-EN ISO 7980:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del calcio y del magnesio. Método por espectrometría de absorción atómica. (ISO 7980:1986)

UNE-EN ISO 8192:1995. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Ensayo de inhibición del consumo de oxígeno por lodo activado. (ISO 8192:1986)

UNE-EN ISO 8467:1995. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Determinación del índice de permanganato. (ISO 8467:1993)

UNE-EN ISO 8467:1998. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. ERRATUM Determinación del índice de permanganato. (ISO 8467:1993)

UNE-EN ISO 9408:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Evaluación de la biodegradabilidad aerobia final de los compuestos orgánicos en medio acuoso mediante la determinación de la demanda de oxígeno en un respirómetro cerrado. (ISO 9408:1999)

UNE-EN ISO 9439:2000. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Evaluación de la biodegradabilidad aerobia final de los compuestos orgánicos en medio acuoso. Método por valoración del dióxido de carbono producido. (ISO 9439:1999)

UNE-EN ISO 9509:1995. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Método de evaluación de la inhibición de la nitrificación por los microorganismos presentes en lodos

activados debido a sustancias químicas y aguas residuales. (ISO 9509:1989)

UNE-EN ISO 9887:1995. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Determinación de la biodegradabilidad aerobia de los compuestos orgánicos en medio acuoso. Método semicontinuo con lodos activados (SCAS). (ISO 9887:1992)

UNE-EN ISO 9888:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para ensayos de biodegradabilidad y toxicidad. Evaluación de la biodegradabilidad aerobia final de los compuestos orgánicos en medio acuoso. Ensayo estático (método de Zahn-Wellens). (ISO 9888:1999)

UNE-EN ISO 11732/1M:1999. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del nitrógeno amoniacal por análisis en flujo (CFA y FIA) y detección espectrométrica. (ISO 11732:1997)

UNE 77004:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para indicadores de contaminación orgánica. Determinación de la demanda química de oxígeno (DQO). Método del dicromato.

UNE 77013:1989. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación del contenido de calcio. Método volumétrico con EDTA.

UNE 77028:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de nitrógeno amoniacal. Método por destilación y valoración o colorimetría.

UNE 77041:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para

constituyentes inorgánicos. Determinación de cloruros. Método argentométrico.

UNE 77042:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de cloruros. Método potenciométrico.

UNE 77043:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de sulfuros. Método iodométrico y método colorimétrico.

UNE 77045:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de ioduros. Método colorimétrico con leuco cristal violeta.

UNE 77048:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de sulfatos. Método gravimétrico.

UNE 77049:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de sulfatos. Método turbidimétrico.

UNE 77050:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de sulfito. Método iodométrico.

UNE 77051:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de sílice. Método colorimétrico con silicato molíbdico.

UNE 77053:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes orgánicos. Determinación de fenoles. Método colorimétrico con 4-aminoantipirina.

UNE 77059:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de aluminio. Método colorimétrico con eriocromocianina R.

UNE 77060:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de manganeso. Método colorimétrico con persulfato amónico.

UNE 77061:2002. Norma sobre calidad del agua, (BOE 99 de 25/4/2002) Para constituyentes inorgánicos. Determinación de cromo. Método colorimétrico con difenilcarbocida.

Ungulina annosa. Familia: poliporáceas. Género: unguina. Características: Trama no fuertemente coloreada. Sub-características: Trama dura, suberosa o leñosa. Costra normal, no en película delgada. Poros blanquecinos, luego algo amarillentos. Sombrero marrón rojizo más o menos uniforme. Margen poco diferenciado algo más claro. Carne suberosa, blanquecina, a veces leñosa, de olor indefinido y no comestible. En vascuence: **ardagai ezpainzuri**. Sinónimo: *Heterobasidium annosum*.

Ungulina fomentaria. Familia: poliporáceas. Género: unguina. Características: Trama fuertemente coloreada. Seta que no es comestible por su consistencia cartilaginosa suberosa. En otros tiempos se utilizó en medicina como hemostático para taponar heridas. Se identifica muy bien por sus carpóforos perennes de color crema claros, que al cabo de los años pasan a color negro brillante. No es comestible. Nombre vulgar: **yesca**, hongo yesquero, casco de caballo. En catalán: **bolet d'esca**. En vascuence: **ardagai; ardoa; karduba; supizteko ardagai**. Sinónimo: *Polyporus fomentarius*, *Fomes fomentarius*.

Ungulina marginata. Familia: poliporáceas. Género: unguina. Características: Trama no fuertemente coloreada. Sub-características: Trama dura, suberosa o le-

ñosa. Costra normal, no en película delgada. Poros de tono amarillo limón, enrojece al frote. Sombrero de color variable, generalmente rojizo. Margen diferenciado color amarillo anaranjado. Carne dura de color ocre crema, de olor ácido y sabor amargo desagradable. No comestible. Nombre vulgar: **yesquero marginado**. En vascuence: **ardagai ezpaingorri**. Sinónimo: *Fomes marginatus*.

Ungulina officinalis. Familia: poliporáceas. Género: unguina. Características: Trama no fuertemente coloreada. Sub-características: Trama tierna, luego suberosa y blanda. Costra en película muy delgada. En vascuence: **alertze ardagai**. Sinónimo: *Lariciformes officinalis*.

unto. Otra especialidad gallega de derivado cárnico. Manteca para cocinar. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

untxi. Nombre vulgar vascuence del mamífero: *Oryctolagus cuniculus*. Sinónimo: **conejo**

Uña de Quintana. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

uot. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Pagellus bogaraveo* (Brünnich). Sinónimo: **besugo**.

uot. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena notata* (Rafinesque). Sinónimo: **escórpora**.

Upeneichtys lineatus. Pez. Designación oficial: **salmonete de Australia**.

Upeneichtys porosus. Pez. Designación oficial: **salmonete de Australia**.

Upeneiodes moluccensis. Pez. Designación oficial: **salmonete de banda dorada**.

Upeneus maculatus. Pez. Designación oficial: **salmonete manchado**.

Upeneus martinicus. Pez. Designación oficial: **salmonete amarillo**.

Upeneus moluccensis. Familia: múlidos. Múlido que ha emigrado por el canal de Suez hasta el Mediterráneo oriental. Es un pez que habita preferentemente en las aguas Indopacíficas. Nombre vulgar: **pez cabra con banda dorada**. Designación oficial: **salmonete de banda dorada**.

Upeneus parvus. Pez. Designación oficial: **salmonete rayuelo**.

Upeneus tragula. Familia: múlidos. Tiene el dorso pardo rojizo y una larga banda oscura que al llegar a la aleta caudal, dividida en dos, se prolonga verticalmente. Es un pescado de mesa muy apreciado en el sudeste de Asia, donde suele prepararse hervido o cocido. Nombre vulgar: **pez cabra de rayas oscuras**.

Upeneus vittatus. Familia: múlidos. Pez marino, muy valioso como pescado de mesa que aparece en aguas Indopacíficas. Su coloración varía, pero por lo común tiene tres bandas longitudinales de color bronce, dos amarillas y dos laterales. La aleta caudal está rayada verticalmente. Nombre vulgar: **kakunir**.

upma. Nombre hindú del plato de verduras de la cocina védica: sémola con hortalizas.

ur-berroa. Nombre vulgar vasco de la planta: **berro de agua**

urad. Véase: urad dhal.

urad dhal. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de dhales y sopas. Procede de una judía del género *Phaseolus*. Pequeño rectangular y de color blanco grisáceo. Este dhal tiene el doble de proteínas que la carne. Se emplea a menudo en los entremeses o molido y fermentado para hacer los alimentos ligeros y esponjosos. Véase: cocina védica.

urad dhal bara. Nombre hindú del plato de entremeses de la cocina védica: croquetas de dhal al yogur

urad dhal con yogur y especias. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de dhales y sopas. El urad dhal es muy rico en proteínas y no debe comerse más de 4 veces por semana para no recargar el organismo. La adición de yogur con especias da a esta sopa, una consistencia cremosa. Se complementa perfectamente con un arroz al vapor y un pan indio. **Ingredientes**: yogur; azúcar moreno; agua; urad dhal; cúrcuma; hojas de laurel; sal; ghee; mostaza negra; guindillas secas; hinojo; jengibre rallado. Nombre hindú: *gujarati urad dhal*. Véase: dhales y sopas en la cocina védica.

urad dhal katchori. Nombre hindú del plato de entremeses de la cocina védica: entremeses de dhal y especias fritos

urada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

urada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

urada. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

urada. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

urade. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

uradelle. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

Uranoscopidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterigios. Superorden: teleósteos. Orden: perciformes. Suborden: traquinoideos. Cuerpo relativamente alargado con cabeza grande ancha y truncada por delante. Boca súpera, casi vertical. Ojos situados en el techo de la cabeza, nada laterales. Dientes pequeños en ambas mandíbulas. La cabeza de ciertas especies está dotada de un órgano eléctrico que puede producir una descarga de hasta 50 V. La familia incluye alrededor de 35 especies de peces marinos. Sinónimo: **uranoscópidos**; peces rata. Consideramos: rata (*Uranoscopus scaber*), rata de Nueva Zelanda (*Kathetostoma giganteum*).

uranoscópidos. Véase: *Uranoscopidae*.

Uranoscopus scaber. Familia: uranoscópidos. Cuerpo fusiforme, poco esbelto, sólo comprimido en su porción posterior. Cabeza fuerte, cuboide, aplastada y acorazada. Ojos pequeños, cubiertos de una túnica tegumentaria, miran hacia arriba. Color canela en el dorso, que se aclara en los flancos y se hace blanquecino en el vientre. Una característica particular de esta especie es el apéndice carnoso protáctil adosado a la mandíbula y que agitado como un señuelo le sirve para capturar sus presas. Esta excrescencia alcanza hasta un tercio de la longitud de la cabeza. Es muy feo. Sus carnes son gustosas pero algo resacas. Es adecuado para sopa y fácil de digerir. Talla hasta 30 cm. Común en el Atlántico y Mediterráneo. Carne diversamente apreciada. Nombre vulgar: rata, bufo, mascatabaco, **pez rata**. Designación oficial: **rata**.

uranyola. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Exocoetus volitans* (Linnaeus, Breeder). Sinónimo: **pez volador tropical**.

urañola. Designación oficial española del pez: *Cypselurus exiliens*; *Cypselurus pinna-tibarbatus*; *Exocoetus bicolor*; *Exocoetus exiliens*; *Exocoetus nigricans*. Sinónimo oficial: Aranyola; Oranyola; Pez volador; Volador; Xori-arrain.

urañola. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Exocoetus volitans* (Linnaeus, Breeder). Sinónimo: **pez volador tropical**.

urañola. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Exocoetus volitans* (Linnaeus, Breeder). Sinónimo: **pez volador tropical**.

Uraspis cadenati. Pez. Designación oficial: **jurel volantín**.

Uraspis heidi. Pez. Designación oficial: **jurel volantín**.

Uraspis helvola. Pez. Designación oficial: **jurel lengua blanca**.

Uraspis secunda. Pez. Designación oficial: **jurel volantín**.

uraza. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Lactuca sativa*. Sinónimo: **lechuga**

urbeltz. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus comatus*.

urbeltz argal. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus plicatilis*.

urbeltz elurzuri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus niveus*.

urbeltz galpardun. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus comatus*.

urbeltz gorritzaile. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus atramentarius*.

urbeltz mikadun. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus micaceus*.

urbeltz ugari. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus disseminatus*.

urbeltz zuribeltz. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus picaceus*.

urbión. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Labrus ballan* (Bloch). Sinónimo: **maragota**.

Urda. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

urde. Nombre vulgar vascuence del mamífero: *Sus crofa*. Sinónimo: **cerdo**

urdina. Nombre vulgar vascuence de variedad de manzana.

urdintxa. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Psalliota campestris*.

urdintxu. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Cortinarius coerulescens*.

uriole. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

urki ardagai. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Piptoporus betulinus*.

urki-onddo. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus leucophaeus*.

urmenta. Nombre vulgar, vascuence, de la planta de la familia “labiada” *Mentha sativa*.

uro. Nombre vulgar del rumiante: *Bos primigenius*.

Uroconger varide. Pez. Designación oficial: **anguila congrio**.

Uroconger vicinus. Pez. Designación oficial: **anguila congrio punteada**.

urogallo. Nombre vulgar del ave: *Tetrao urogallus*.

urollana. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Batrachoides gmelini* (Risso). Sinónimo: **brótola de fango**.

Urolophus halleri. Pez. Designación oficial: **pastinaca norteamericana**.

Urolophus jamaicensis. Pez. Designación oficial: **raya pintada**.

Urophycis brasiliensis. Pez. Designación oficial: **brótola brasileña**.

Urophycis chuss. Familia: merlúcidos. Pertenecce a un grupo de brótolas más raro, cuya principal zona de capturas se encuentra en la costa de Carolina del Norte. Nombre vulgar: **brótola roja**.

Urophycis chuss. Pez. Designación oficial: **locha**.

Urophycis floridanus. Pez. Designación oficial: **locha de Florida**.

Urophycis tenuis. Familia: gádidos. Pez semejante al bacalao pero de sabor inferior. Designación oficial: **locha**.

Urotrygon aspidurus. Pez. Designación oficial: **raya con espina**.

Urotrygon asterias. Pez. Designación oficial: **raya con agujón**.

Urotrygon goodei caudispinosus. Pez. Designación oficial: **tapadera raya**.

Urotrygon mundus. Pez. Designación oficial: **raya con agujón.**

Urotrygon peruanus. Pez. Designación oficial: **raya con espina.**

Urotrygon serrula. Pez. Designación oficial: **raya con agujón.**

ur-otso. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Acipenser ruthenus* (Linnaeus). Sinónimo: **esturión.**

Urpphycis blennoides. Pez. Designación oficial: **brótola de fango.**

urraburu. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada.**

urraburu. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Chrysophrys caeruleosticus* (Velenciennes). Sinónimo: **hurta.**

urre txirla. Nombre vulgar, en El País Vasco, del molusco: *Tapes aureus* (Gmelin). Sinónimo: **almeja margarita.**

urre-arrain. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Chrysophrys caeruleosticus* (Velenciennes). Sinónimo: **hurta.**

urre-arrain. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada.**

urreburu. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Chrysophrys caeruleosticus* (Velenciennes). Sinónimo: **hurta.**

urretza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula cyanoxantha*.

urrezko egur-ziza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Pholiota aurivella*.

urril ziza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Clitocybe geotropa*.

urritxa. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula cyanoxantha*.

urritxgorri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Coprinus plicatilis. emetica.*

urritz beltz. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula nigricans.*

urritz gorritxu. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula integra.*

urritz gorritxu. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula integra.*

urritz perretxiko. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Lactarius volemus.*

urritza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula cyanoxantha.*

urritz-gibelurdin. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula virescens.*

urritz-gorritza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula vesca.*

urritziza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Cantharellus cibarius.*

urritziza beltza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Clitocybe nebularis.*

urritziza-esneki berde. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Lactarius pyrogalus.*

urta. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Chrysophrys caeruleosticus* (Velenciennes). Sinónimo: **hurta.**

urta. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dentex cetti* (Risso). Sinónimo: **dentón.**

urta. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel.**

urta. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Aurata orphus* (Risso). Sinónimo: **pargo.**

urta. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Chelidonichthys lastoviza* (Heemstra). Sinónimo: **rubio**.

urta a la roteña. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Andalucía. La urta (o hurta) es un pescado casi desconocido fuera del litoral andaluz pero que, sobre todo en la provincia de Cádiz, tiene un gran prestigio. **Ingredientes:** urta, cebolla, harina, azúcar, pimiento verde, tomate, vino de Jerez, pimienta, aceite, sal.

urtako-zaldi. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

urtakozaldi. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

Urtica dioica. Véase: *Urtica urens*.

Urtica urens. Familia: urticáceas. doquier y catalogadas por su comportamiento y por sus costumbres como planta “infestante”. A pesar de ello, las ortigas son bastante utilizadas, no sólo en sus aplicaciones culinarias, sino también, y sobre todo, por sus propiedades medicinales. Por su facilidad de obtención, las especies más utilizadas son: (ortiga mayor) *Urtica dioica*, que crece en las regiones templadas de Europa, Asia y África, y que ha sido naturalizada en América y Australia; y (ortiga menor) *Urtica urens*, planta anual de menor tamaño. Todas las partes de las ortigas son insípidas debido a la presencia de pelos glandulares rígidos, delgados y acuminados, parecidos por su forma a un frasco de cuello alargado. Al menor roce, estos pelos se rompen, pero de modo que estimulan la acción de una especie de jeringuilla de inyecciones. El líquido inyectado tiene propiedades irritantes y está compuesto fundamentalmente por ácido fórmico. Sin embargo, este inconveniente queda contrarrestado por las muchas

y beneficiosas propiedades medicinales que caracterizan esta plantas. Para proceder a su molesta recolección bastará calzarse un par de guantes. Las hojas pierden la propiedad de producir erupciones cutáneas una vez cocidas o desecadas. La parte comestible la forman los nuevos brotes foliares que aparecen en primavera o a comienzos de verano. Nombre vulgar: **ortiga menor**.

Urticaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: urticales. Familia constituida por unas 500 especies, en su mayoría herbáceas, privadas de látex, nitrófilas de las tierras pingües o de las cercanías de las habitaciones humanas, con varios géneros, como *Urtica*, *Urea*, *Laportea*, provistos de pelos urticantes, los cuales, por simple contacto, determinan irritaciones muy dolorosas y, en ciertos casos, hasta peligrosas. Sinónimo: urticáceas. Consideramos: lúpulo (*Humulus lupulus*), ortiga menor (*Urtica urens*); ortiga mayor (*Urtica dioica*).

urticáceas. Véase: *Urticaceae*.

Urueña. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Urueñas. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de

2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

usado. Véase: vino usado.

Usagre. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

usakumi. Nombre vulgar vascuence del ave: *Columba livia*. Sinónimo: **pichón**

usapal. Nombre vulgar vascuence del ave: *Columba livia*. Sinónimo: **pichón**

útese ante una ventana abierta. Véase: productos para limpieza en seco.

útese en lugar ventilado. Véase: productos para limpieza en seco.

uso consuntivo. Para consumo (agua utilizada y no devuelta al medio). Excluye las aguas que la industria utiliza y devuelve a los ríos y las aguas de retorno de la agricultura.

uso de aditivos. Véase: producción, distribución y uso de aditivos.

uso de salmueras. Véase: preparación y uso de salmueras.

usos alimentarios de cereales. Según el Código Alimentario, 3.17.02. Cualquier cereal de los definidos en este Código podrá ser utilizado para la alimentación humana o del ganado. * Se consideran útiles para la alimentación los siguientes cereales: 1º **alpiste** (*Halaris canariensis*, L.), 2º **arroz** (*Oryza sativa*, L.), 3º **avena** (*Avena sativa*, L.), 4º **cebada** (*Hordeum vulgare*, L.), 5º **centeno** (*Secale cereales*, L.), 6º **maíz** (*Zea mays*, L.), 7º **mijo** (*Panicum miliaceum*, L.), **panizo** (*Setaria italica*, P. 1.), **panizo de Daimiel** (*Pennisetum glaucum*), 8º **sorgo** (*Sorghum vulgare*, Pers.), 9º **trigo** (*Triticum*, L.), 10º **trigo sarraceno** o **alforfón** (*Fagopyrum esculentum*, Moench.)* Las

reglamentaciones correspondientes indicarán los que deben ser destinados para consumo humano o para piensos. Véase: cereales.

usos prohibidos de margarina. Según el Código Alimentario, 3.16.52. Se prohíbe la adición, uso o empleo de la margarina en los siguientes casos: a) En todos los productos a que hace referencia el capítulo XV (Leches y derivados) de este Código. b) En los servicios al público, por los establecimientos de hostelería, si no se hace saber al consumidor la clase de producto que se le sirve. Véase: margarina.

Ustilaginaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas). División: fungi. Clase: basidiomycetes. Subclase: emibasidiomycetes. Orden: ustilaginales.

Ustulina deusta. Familia: xilariaceae. Género: ustulina. Características: En forma de costras negras reunidas, carbonosas, onduladas y muy marginadas. El nombre de *deusta* se le aplica por su aspecto de quemada. En vascuence: **zarakar-kimoa**.

utempe. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Mugil cephalus* (Linnaeus). Sinónimo: **lisa pardete**.

utensilio para la preparación culinaria. Véase: local, material y utensilios.

utensilios. Véase: aparatos, utensilios y envoltorios; locales, material y utensilios.

utensilios alimentarios. Según el Código Alimentario, 2.04.05. Son los de uso manual y corriente en las industrias y establecimientos

de alimentación, así como los enseres de cocina y las vajillas, cuberterías y cristalerías de uso doméstico. Véase: aparatos, utensilios y envolveres.

utensilios alimentarios en la cocina de Asia.

Si bien muchas de las recetas de la cocina de Asia se pueden cocinar a la perfección sin necesidad de emplear un equipo especial, los utensilios que citamos hacen más fácil la tarea; por ende, al preparar la comida más cómodamente se incrementa el placer de prepararla, y los platos sabrán mejor aún. De todos ellos el más útil y versátil es, sin duda, el wok. Consideramos: cacerola de sukiyaki; esterilla para enrollar; marmita eléctrica para arroz; pala para wok; vaporeira de bambú; wok. Véase: cocina de Asia.

utensilios alimentarios en la cocina de India.

Las personas que se acercan por vez primera a la cocina India, quedan a menudo cautivadas al comprobar que el éxito no depende más de la ingenuidad creativa, que de disponer de un equipo especializado. Si su cocina está equipada con utensilios corrientes, tiene todo lo que necesita para cocinar auténticas comidas indias. Como utensilios originales consideramos: chimp-ti; karhai; katori; masala dibba; tava; thali; velan; Véase: cocina védica.

utensilios alimentarios en la cocina de Méjico.

Consideramos: cazuelas, ollas y jarros. cazo de cobre, metate, molcajete, comal, soplador, batea, jícara. Véase: cocina de Méjico.

utensilios para manipulación de carnes. Véase: manipulación de derivados cárnicos.

utensilios para manipulación de preparados cárnicos. Véase: manipulación de derivados cárnicos.

utensilios para preparación de salteados.

La pieza clave del equipo es, por supuesto, la cacerola y la característica más importan-

te es su tamaño, una buena cazuela para saltear debe tener capacidad para una gran cantidad de ingredientes y, al mismo tiempo, suficiente espacio para poder removerlos y darles la vuelta durante la cocción. Las recetas no contienen información específica sobre el tipo de cacerola porque no se considera necesario. Véase: cuscusera.

útiles alimentarios. Según el Código Alimentario, 1.02.14. Tendrán la consideración de útiles alimentarios los vehículos de transporte, maquinaria, utillajes, recipientes, envases, embalajes, etiquetas y precintos de todas clases en cuanto usualmente se utilicen para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, rotulación, precintado y exposición de alimentos o de productos alimentarios. Tendrán la misma consideración los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico. Véase: Alimentos, productos y útiles alimentarios.

útiles de barbería y peluquería. Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico. e).

útiles de colegio. Véase: juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

utilización de antioxidantes. Según el Código Alimentario, 4.33.05. Con excepción del ácido ascórbico y sus derivados, los antioxidantes naturales no podrán adicionarse a los alimentos en cantidades que superen los límites de tolerancia, incluido el factor de seguridad, en la alimentación humana. Se autoriza la adición de antioxidantes artificiales o sus mezclas únicamente en las industrias elaboradoras de alimentos.

utilización de modificadores del color. Según el Código Alimentario, 4.31.09. En su empleo se observarán, además de las condiciones genéricas que se establecen en los artículos anteriores, las específicas siguientes: a) Para fijar o reforzar el color, blanquear o de-

colorar los alimentos y bebidas, únicamente se permitirá emplear aquellos procesos en los que intervengan los aditivos incluidos para dichos fines en las listas positivas. b) Las dosis de materias colorantes artificiales no excederán de las siguientes proporciones, referidas al alimento o bebida, dispuesto para su consumo inmediato. 1º Alimentos sólidos: 300 partes por millón. 2º Bebidas alcohólicas: 150 partes por millón. 3º Bebidas no alcohólicas: 70 partes por millón. c) Las materias colorantes autorizadas se expendrán puras o rebajadas. En la venta de colorantes autorizados diluidos o incorporados a excipientes inocuos será obligatoria la consignación de la concentración y el ámbito de aplicación en el envase. Véase: modificadores del color.

utilización neta proteica NPU. Expresa el porcentaje de nitrógeno retenido con respecto al ingerido y aritméticamente es el producto del valor biológico de la proteína y el coeficiente de digestibilidad verdadero. $NPU = VB * CD_v = (N_R / N_A) * (N_A / N_I) = N_R / N_I * 100$
Véase: calidad nutritiva de proteína.

Utrera. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

uva. Véase: vino sabor uva.

uva. Nombre vulgar del fruto de la planta: *Vitis vinifera*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Uva	blanca	Negra
Ácido ascórbico (C) (mg)	4,00	4,00
Ácido fólico (µg)	16,00	26,00
Calcio (mg)	17,00	4,00
Carbohidratos (g)	16,10	15,50
Cinc (mg)	0,10	0,10

Uva	blanca	Negra
Energía (kcal)	62,77	66,83
Energía (kJ)	262,38	279,33
Fibra (g)	0,90	0,40
Fósforo (mg)	22,00	16,00
Grasa (g)	tr.	0,70
Grasa moninsaturada (g)	tr.	tr.
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	tr.
Grasa saturada (g)	tr.	tr.
Hierro (mg)	0,40	0,30
Magnesio (mg)	10,00	4,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,30	0,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10	0,10
Porción comestible (%)	90,00	80,00
Potasio (mg)	250,00	320,00
Proteína (g)	0,60	0,60
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,02	0,02
Sodio (mg)	2,00	2,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	3,00	3,00
Vitamina E (mg)	0,70	0,70

uva. Véase: vino uva.

uva abuela. Véase: uva albillo.

uva acerba. Véase: uva albillo.

uva aceria. Véase: uva cabernet franc.

uva acerva. Véase: uva albillo.

uva acheria. Véase: uva cabernet franc.

uva agiorghitiko. Variedad de uva tinta. Se cultiva en el Peloponeso y en otras comarcas de Grecia. Es una variedad vigorosa y muy productiva. Los racimos son de tamaño medio cilindro-cónicos y densos. Las uvas son esféricas, de tamaño pequeño-medio y de color azul oscuro. Da lugar a vinos secos, de color rubí y taninos suaves.

Sinónimos: Nemea y Mavroudi.

uva agreste. Véase: uva malbec.

uva agudello. Véase: uva godello.

uva agudelo. Véase: uva godello.

uva aidén. Otro nombre de la uva airén.

uva airén. Variedad de uva blanca. Es la variedad con mayor superficie cultivada en España (principalmente en Valdepeñas y La Mancha) y la de mayor volumen de vino monovarietal a nivel mundial. Las uvas forman racimos grandes y apretados. Es resistente a la sequía y enfermedades. Su vino es de alta graduación alcohólica. Se utiliza sobre todo para mezclas. Una producción masiva y poco cuidada ha creado mala fama a esta variedad, aunque si se adelanta la vendimia cuidando el proceso de elaboración se obtienen vinos muy afrutados, mejor dotados de acidez fija que les comunica frescura y ligeros de cuerpo. últimamente se están produciendo vinos blancos, pálidos, de aromas afrutados y con buena calidad. Es la variedad blanca más abundante de España. Utilizada en la Denominación: Vino de Bullas, Vino de Jumilla, Vino de La Mancha, Vino de Montilla-Moriles, Vino de Valdepeñas y Vino de Madrid. Véase: uvas. **Otros nombres** que recibe esta variedad son: Lairén, mantuo laeren, valdepeñas, laeren del rye, valdepenero, aidén, manchega, forcallada, forcallat, layrén, etc.

uva alarije. Variedad de uva blanca muy extendida en Extremadura, sobre todo en la comarca de Cañamero.

uva albalonga. Variedad de uva blanca procedente del cruce rieslaner y sylvaner. Se cultiva en Alemania por su gran contenido en azúcar y maduración precoz. Véase: uvas.

uva alban. Variedad de uva blanca. Véase: uva palomino.

uva albarín blanco. Véase: uva albillo.

uva albariño. Variedad de uva blanca. Muy cultivada en Galicia y las zonas de "vino verde" en Portugal. Resiste bien la humedad y produce unos vinos aromáticos y aci-

dos de color amarillo pajizo y aromas florales muy acusados, la uva es pequeña y dulce. Resiste bien la crianza en madera. Únicamente con esta uva se elabora en Galicia un vino blanco, y con una graduación alcohólica de 11,3°. Utilizada en la Denominación: Vino de Rias Baixas, Vino de Ribeira Sacra, Vino de Ribeiro. **Sinónimos:** Alvarinho, galego, galeguinho.

uva albilla, Sinónimo: uva albillo.

uva albillo. Variedad de uva blanca que también se consume como uva de mesa. Racimos pequeños apretados con uvas de poco tamaño, de color dorado y un aroma característico. Su sabor es ligeramente dulce debido a su índice de glicerol. Esta variedad se vinifica tradicionalmente de un modo muy especial que consiste en la fermentación con sus hollejos, dando lugar a vinos brisados con un bello color amarillo dorado y gran riqueza aromática. Su área de cultivo como uva de mesa coincide con el de vinificación. extendiéndose por las provincias de Ávila, Vino de Madrid, Toledo, Zamora. También en Galicia Ribeiro y en Madrid. Es variedad principal en Vinos de Madrid y autorizada en Cigales, El Hierro, La Palma y Ribeiro. **Sinónimos:** albilla, nives temprano, acerba, albillo real, besto maduro, blanco ribera, arvilla, cagalón, albueta, cepa canasta, hogazuela, hogomela, verdaguilla, picapol, prolifera, gual, abuela, acerva, albarín blanco, cepa de lena, uva pardilla. Véase: uva albilla. Véase: uvas.

uva albillo real. Véase: uva albillo.

uva albueta. Véase: uva albillo.

uva alcañol. Véase: uva macabeo.

uva alcañón. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Somontano.

uva alcayata. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

uva aleante. Véase: uva garnacha tinta.

uva aleante di rivalto. Véase: uva garnacha tinta.

uva aleante poggiarelli. Véase: uva garnacha tinta.

uva aledo. Variedad de uva de mesa. Utilizada en la Denominación: Uva de Mesa Embolsada Vinalopó.

uva alicante. Variedad de uva tinta. Véase: uva garnacha tintorera; uva merlot noir.

uva alicante. Véase: uva garnacha tinta.

uva alicante grenache. Véase: uva garnacha tinta.

uva aligotay. Véase: uva aligoté.

uva aligoté. Variedad de uva blanca de origen borgoñés. Es una cepa vigorosa y fuerte, que brota pronto y pelagra con las heladas primaverales. Poco atacada por el oidio es muy sensible al *Mildiu*, podredumbre gris, antracnosis y gangrena negra. Se cultiva en Borgoña, Rumania donde produce 3 ó 4 veces más, Bulgaria, California, Chile, Rusia. Se emplea en el "Bourgogne Aligoté", vino que se debe beber joven y está marcado por agradables aromas de cítricos. **Sinónimos:** Vert blanc, Plant gris, Blanc de troyes, Carcarone, Giboudot blanc, gris-set blanc, Troyen blanc, Chaudenet, Mukhranuli, Carcairone blanc, Plant de trois, Aligotay.

uva alvarello. Variedad de uva blanca Véase: brancellao.

uva alvarinho. Sinónimo de la uva albariño.

uva amorgiano. Véase: uva mandilaria.

uva apesorgia bianca. Véase: uva doña blanca.

uva aragonés. Véase: uva garnacha tinta.

uva aramón. Variedad de uva tinta de origen francés. La aramón brota pronto en los primeros días de abril, por lo que es muy sensible a las heladas primaverales, también al mildiu y a la podredumbre gris. Muy resistente al oidio. Es una de las cepas más fértiles del mundo, también se usa como uva de mesa. En el mundo hay aproximadamente 150.000 ha de esta variedad. Existe también la variedad aramón gris y la aramón blanca. Sinónimo: tinto aragonés, garnacha (en Castilla y León) Véase: uvas.

uva arauxa. Variedad de uva. Utilizada en la Denominación: Vino de Monterrei.

uva arboisier. Véase: uva Chardonnay,

uva arinto. Variedad de uva blanca portuguesa que se cultiva en la región de Bucelas, al Norte de Lisboa. Véase: uvas.

uva aris. Variedad de uva blanca. Véase: uva torrentes.

uva arnoison. Véase: uva Chardonnay,

uva arnaison blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva arriova. Variedad de uva blanca. Originaria del sur de Francia. Híbrido de Rafiat de Moncade y Sauvignon Blanc.

uva arrouya. Véase: uva cabernet franc.

uva aruxa. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación. Vino de Monterrei.

uva arvilla. Véase: uva albillo.

uva asprathiro. Véase: uva athiri.

uva assyrtiko. Variedad de uva blanca. Originaria de la zona del Egeo. Se cultiva en Grecia, principalmente en la zona de Santorini. Sus racimos son cilíndricos, densos y de tamaño medio-grande. Las uvas son grandes y esféricas de color amarillo-oro. Se utiliza para producir vinos secos y dulces. Véase: uvas.

uva athiri. Variedad de uva blanca. Se cultiva en Grecia, de donde es originaria. Es vigorosa y muy productiva. De maduración temprana, es resistente al mildiu y muy sensible al oidio. Los racimos son cilíndricos de tamaño medio. Las uvas son esféricas, de tamaño medio y color verde-amarillo. Se utiliza para crear blancos secos y dulces. **Sinónimos:** Asprathiro.

uva aubaine. Véase: uva Chardonnay,

uva aubum. Variedad de uva tinta de origen francés, muy resistente a la filoxera. De brotación tardía, le permite escapar a las heladas primaverales, da un vino entre 10 y 11°, poco ácido y poco coloreado, a veces se vinifica en rosado. Muy similar a la counoise (de Chateau-neuf du pape) Cepa vigorosa, produce de 60 a 80 hl/ha, resiste bien al oidio y la podredumbre. Sinónimo: carignan de Bedoin, moustardier, counoise. Véase: uvas.

uva aubun gros. Véase: uva doña blanca.

uva auvergnat blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva auvernas blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva auvernat blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva auvernat gris. Variedad de uva blanca. Véase: uva pinot gris.

uva auxerrois gris. Variedad de uva blanca. Véase: uva pinot gris.

uva auxerrois. Variedad de uva tinta. Véase: uva malbec.

uva auxois. Variedad de uva blanca. Véase: uva pinot gris.

uva auxerrois blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva auxerrois des moines de picpus. Véase: uva malbec.

uva auxois blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva baboso blanco. Variedad de uva. Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro.

uva baboso negro. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro.

uva baladi verdejo. Variedad de uva blanca. Véase: uva baladí.

uva balau. Véase: uva bobal.

uva balauro. Véase: uva bobal.

uva balouzat. Véase: uva malbec.

uva barbera. Variedad de uva tinta de la zona de Piamonte en Italia, produce vinos frescos, ligeros y afrutados. Vino tinto fuerte que se produce en toda Italia, principalmente en Asti, existen cuatro D.O.C. (Denominación de Origen Controlada) para este vino. Véase: uvas.

uva bargeois blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva bastardo. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación. Vino de Monterrei.

uva batiki. Variedad de uva blanca. Posiblemente originaria de Grecia. Vigorosa y muy productiva. Es muy sensible al oidio, al mildiu, a la botrytis y a las bajas temperaturas, sin embargo, es muy resistente a la sequía. Sus racimos son grandes, densos y de forma cónica. Las uvas son grandes y de forma oval, de color verde-amarillo. Da lugar a vinos de baja acidez. Se usa para elaborar los típicos "vinos de resina" griegos.

uva beaujolais. Véase: uva gamay.

uva beaumois. Véase: uva Chardonnay,

uva belán. Véase: uva garnacha blanca.

uva benicarlo. Véase: uva bobal.

uva beran. Véase: uva malbec.

uva berdello. Véase: uva godello.

uva bermejuela. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro.

uva besto maduro. Véase: uva albillo.

uva beuna di susa. Véase: uva gamay.

uva biauue gamaise. Véase: uva gamay.

uva biela grasevina. Variedad de uva blanca
Véase: uva riesling.

uva bigney rouge. Variedad de uva tinta. Véase: merlot noir.

uva blanc de champagne. Véase: uva Chardonnay,

uva blanc de troyes. Véase: uva aligoté.

uva boal de praga. Véase: uva doña blanca.

uva blanc doux. Variedad de uva blanca. Véase: uva semillon.

uva blanc fume. Variedad de uva blanca. Véase: uva sauvignon blanc.

uva blanca cayetana. Variedad de uva blanca.
Véase: uva cayetana. Véase: uvas.

uva blanco ribera. Véase: uva albillo.

uva blanquette. Variedad de uva blanca. Véase: uva clairette.

uva blanquillo. Variedad de uva blanca. Véase: uva pardillo.

uva boal. Véase: uva doña blanca.

uva bobal. Variedad de uva tinta. Uva de bajo grado alcohólico (unos 11 grados), y elevada acidez (5,5 a 6,5 de tartárico). Produce

vinos tintos de mucho color y graduación elevada, también rosados afrutados y frescos. Es de brotación tardía. Su unión con uvas de la variedad tempranillo da vinos tintos mejor constituidos, con mejores aptitudes para la crianza. Es oriunda de Vino de La Mancha y Vino de Valencia. Utilizada en la Denominación: Vino de Alicante, Vino de Utiel-requena y Vino de Cariñena. **Sinónimo:** requena, provechón, tinto de Requena, tinto de Zurra, Vino de Valenciana tinta. También conocida como: bobos, rajeno, espagnol, benicarlo, valenciana, carignan d'espagne, balau, balauro, tinto de requena, coreana, tinto de zurra, requenera, requeno, etc. Véase: uvas.

uva bobal. Variedad de uva tinta. Produce vinos tintos de mucho color y graduación elevada, también rosados afrutados y frescos. Es de brotación tardía. Su unión con uvas de la variedad tempranillo da vinos tintos mejor constituidos, con mejores aptitudes para la crianza. Es oriunda de Vino de La Mancha y Vino de Valencia. Utilizada en la Denominación: Vino de Alicante, Vino de Utiel-requena y Vino de Cariñena. Sinónimo: Requena, provechón, tinto de Requena, tinto de Zurra, Vino de Valenciana tinta. Véase: uvas.

uva bobos. Véase: uva bobal.

uva bois jaune. Véase: uva garnacha tinta.

uva bonarda. Variedad de uva tinta. Se cultiva principalmente en Argentina donde se considera que está en expansión. Aunque se creía que era de origen italiano (allí existen varias variedades con el mismo nombre: Bonarda Oltrepo Pavese, Bonarda Novarese y Bonarda Piemontesa), los últimos estudios parecen indicar que la bonarda es la misma variedad que la Corbeau francesa. Sirve para vinos monovarietales o para mezclar con otras variedades como la Syrah o la Malbec.

uva bonicaire. Variedad de uva. Utilizada en la Denominación: Vino de Alicante.

uva bordo. Véase: uva cabernet franc.

uva borgogna. Véase: uva gamay.

uva borra. Variedad de cepa propia de la región extremeña. Muy productiva pero de escasa calidad. Se tiene noticias de su cultivo desde el siglo XVI.

uva borrasao. Variedad de uva tinta. Véase: uva caiño.

uva bouchet. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

uva bouchet. Véase: uva cabernet franc.

uva bouchy. Véase: uva cabernet franc.

uva bourgignon noir. Véase: uva gamay.

uva bourgignon blanc. Variedad de uva blanca. Véase: uva melon.

uva bourgignon noir. Variedad de uva blanca. Véase: uva pinot noir.

uva bouton blanc. Véase: uva carménère.

uva bouvier. Variedad de uva blanca cultivada en Austria y Yugoslavia, en este último se la denomina ranina. Véase: uvas.

uva brancellao. Variedad de uva tinta de origen gallego. Produce vinos ácidos, de mucho color y poca graduación. Es variedad en las D.O. de Vino de Ribeiro y Vino de Rías Baixas, Vino de Ribeira Sacra. Sinónimo: brancellao, broncellao, alvarello, uva gallega, uva negra. Véase: uvas.

uva brancello. Variedad de uva. Utilizada en la Denominación: Vino de Rías Baixas.

uva breisgauer süssling. Véase: uva Chardonnay,

uva bremajuelo. Variedad de uva. Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro.

uva brancellao. Variedad de uva. Véase: uva brancellao.

uva breton. Véase: uva cabernet franc.

uva broncellao. Variedad de uva blanca Véase: uva brancellao.

uva brujidera. Variedad de uva tinta. Véase: uva moravia.

uva brujigüero. Variedad de uva tinta. Véase: uva moravia.

uva brunello. Variedad de uva tinta. Véase: uva sangiovese.

uva bual. Variedad de uva blanca típica de Madeira y alguna otra región de Portugal. Véase: uvas.

uva burdeos tinto. Véase: uva cabernet franc.

uva burgunder. Variedad de uva tinta. Es la pinot noir de Borgoña trasplantada en Alemania. Véase: uvas.

uva burgundi feher. Véase: uva Chardonnay,

uva cabernella. Véase: uva carménère.

uva cabernet aunis. Véase: uva cabernet franc.

uva cabernet carmenere. Véase: uva carménère.

uva cabernet franc. Variedad de uva tinta francesa, una de las más famosas del mundo, originaria de Burdeos, como su pariente la cabernet sauvignon, aunque la cabernet franc se cultiva desde hace mucho tiempo en el valle del Loira donde se conoce con el nombre de veron o veronais. Sus granos son esféricos, pequeños y con hollejo fino. La pulpa moderadamente astringente. Dado que es más pobres en taninos que la sauvignon, da vinos más suaves. De

hecho, en muchos casos se ensamblan ambas variedades para conjugar la agresividad y el color intenso del Sauvignon, con la suavidad cromática y liviandad tánica de la Franc. En Francia muchas veces se refieren a ambas variedades en conjunto como los 'cabernets'. Algunos investigadores dicen que puede estar emparentada con la variedad Mencia, de amplio uso en Galicia y algunas zonas de Castilla (Bierzo). Es vigorosa y necesita una poda larga, produce unos 30 hl/ha, aunque en el Languedoc puede llegar a los 80 hl/ha, en viñas altas. Su brotación es media, sensible al mildiu, al oidio, black-rot y podredumbre gris. Produce un vino menos coloreado que la cabernet sauvignon, menos rico en taninos y de una graduación de unos 11,5°. Forma parte del viñedo de los grandes vinos de Burdeos y valle del Loira. Se cultiva en Francia, España, Italia, Chile, California, etc. Véase: uvas. **Sinónimos:** cabernet aunis, burdeas tinto, breton, petit fer, veron, carmenet, bouchet, bordo, grosse vidure, veronais, noir dur, messanges rouge, trouchet noir, capbreton rouge, plant des sables, arrouya, fer servandou, gamput, morenoa, bouchy, petite vidure, petite vignedure, petit vidoure, veron bouchy, kaberne fran, cabernet franco, plant breton, acheria, hartling, aceria.

uva cabernet franco. Véase: uva cabernet franc.

uva cabernet sauvignon. Variedad de uva tinta. Originaria de Burdeos. Es una de las variedades de mayor calidad y fama del mundo. Rica en taninos y colores, es muy adecuada para la crianza, denominada la uva sin defectos. De brotación tardía, le permite escapar de las heladas primaverales, muy sensible al oidio y la excoresis, bastante resistente a la podredumbre gris. Aunque se cultiva en todo el mundo se adapta mejor a climas cálidos. Los viñedos antiguos de dicha cepa producen sólo 15 – 20 hl/ha, pero los jóvenes pueden llegar a los 45 hl/ha, algunos de reciente plantación y bien podados llegan a los 90 hl/ha, o incluso más en climas cálidos. El vino de ca-

bernet sauvignon es siempre muy coloreado, tánico hasta el punto de ser imbebible el primer año siguiente a su vendimia por motivo de su aspereza, más acentuada en los grandes Crus del Medoc. En el Medoc, el cabernet sauvignon no se vinifica nunca sólo, aunque puede llegar a veces al 75% del total. Esta es quizás la cepa francesa más difundida en el mundo, después de la merlot, se cultiva en España, Francia, Hungría, Rumania, Rusia, California, Méjico, Chile, África del Sur, Australia, etc. En España se utiliza en las Denominaciones: Vino de Cariñena, Vino de Costers del Segre, Vino de La Mancha, Vino de Mondéjar, Vino de Penedés, Ribera del Duero, Vino de Somontano, Vino de Valdepeñas. **Sinónimos:** afet, bidure, bordeaux, bordo, bouchet, bouschet, breton, burdeos tinto, cabernet petit, carbonet, carmenet, castet, kaberne sovinjon, lafit, marchoupet, navarre, petit bouchet, petit bouschet, petit cabernet, petit vidure, sauvignon rouge, vaucluse, veron, vidure sauvignon, vidure, vindure, etc. Véase: uvas.

uva cabernet. Variedad de uva tinta que designa la cabernet sauvignon o la cabernet franc. Véase: uvas.

uva cagalón. Véase: uva albillo.

uva cahors. Variedad de uva tinta de origen francés. Véase: uva malbec.

uva caíño. Variedad de uva tinta. Originaria de Galicia. Produce vinos ácidos y con mucho color. Es variedad principal en Vino de Ribeiro y autorizada en Vino de Rías Baixas, Vino de Ribeira Sacra. Véase: uvas.

uva calabrese. Variedad de uva tinta. Véase: uva sangiovese.

uva calagreño. Variedad de uva blanca. Véase: jaén.

uva calarin. Véase: uva malbec.

uva callet. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Binissalem-Mallorca.

uva cannonaddu. Véase: uva garnacha tinta.

uva cannonadu nieddu. Véase: uva garnacha tinta.

uva cannonau selvaggio. Véase: uva garnacha tinta.

uva cannonau. Véase: uva garnacha tinta.

uva cañonazo. Véase: uva garnacha tinta.

uva capbreton rouge. Véase: uva cabernet franc.

uva carbouet. Véase: uva carménère.

uva carcairone blanc. Véase: uva aligoté.

uva carcairone. Véase: uva gamay.

uva carcarone. Véase: uva aligoté.

uva carignan d'espagne. Véase: uva bobal.

uva carignan de Bedoin. Variedad de uva tinta. Véase: uva aubum.

uva carinagne rosso. Véase: uva garnacha tinta.

uva carménère. Variedad de uva tinta. En Francia hasta la segunda mitad del siglo XIX, el Carménère estaba muy extendida en el Medoc. Con la aparición de la filoxera (1868) la variedad prácticamente se extingue en toda Europa. Actualmente su cultivo se está fomentando en Chile, donde aspira a convertirse en la variedad estrella. En 1991, el ampelógrafo francés Claude Valat señala, por primera vez, que la variedad denominada Merlot en Chile no corresponde a ella, señalando que probablemente se trataría de Cabernet franco. Esta identificación se transformó en la práctica en un verdadero secreto, y estuvo sólo en conocimiento de unas pocas personas. En noviembre de 1994, durante el desarrollo del "VI Congreso Latinoameri-

cano de Viticultura y Enología", organizado por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile y la Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile, el profesor Jean-Michel Boursiquot, ampelógrafo del ENSA de Montpellier e invitado al Congreso, volvió a identificar la variedad como Carménère, divulgándose dicha información a partir de ese momento. Es una variedad vigorosa. Su entrada en producción es lenta. En climas fríos se muestra muy sensible a la "corredura" de sus racimos, situación que afecta su capacidad productiva. Su brotación es relativamente tardía. Está comprendida entre la del Cabernet franco y el Cabernet sauvignon, lo cual hace que no presente demasiada sensibilidad frente a las heladas tardías de primavera. No presenta una sensibilidad particular frente al Oidio o la Botrytis cinerea. Sin embargo, su sensibilidad es alta respecto a ácaros, tales como la araña roja de la vid o la erinosis y presenta una extrema sensibilidad a plagas del suelo, en particular a filoxera, la cual contribuyó a su rápida desaparición en Francia. Sus racimos son de tamaño pequeño, relativamente suelto. Las bayas son esféricas, de color negro azulado y sabor herbáceo. Dado su alto potencial de acumulación de azúcares, produce vinos alcohólicos, de color muy intenso (aproximadamente un tercio más de antocianas que el Cabernet sauvignon), con un alto contenido de taninos, generalmente suaves y redondos, aun cuando a veces es posible obtener un pequeño grado de amargor. Por lo general son vinos faltos de acidez. **Otros nombres:** Cabernella, Bouton blanc, Grande vidure, Grand camernet, Carbouet, Cabernet carménère, Karmene.

uva carmenet. Véase: uva cabernet franc.

uva castellana negra. Variedad de uva. Utilizada en la Denominación: Vino de Abona;

Vino de Tacoronte–Acentejo; Vino de Ycoden–Daute–Isora; Vino del Valle de la Orotava; Vino del Valle del Güimar.

uva cayata. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

uva cayetana. Variedad de uva blanca. Da un gran rendimiento en Extremadura, también se cultiva algo en el Centro y Levante españoles. Se elabora con ella un vino blanco algo pajizo, moderadamente alcohólico. Sinónimo: blanca cayetana. Véase: uvas.

uva cencibel. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Almansa, Vino de Jumilla, Vino de La Mancha, Vino de Méntrida, Vino de Mondéjar, Vino de Valdepeñas. Véase: tempranillo; uvas.

uva cepa canasta. Véase: uva albillo.

uva cepa de lena. Véase: uva albillo.

uva cepa de Madrigal. Variedad de uva blanca. Véase: uva verdejo.

uva chablis. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

uva chambonat. Véase: uva gamay.

uva charbrier vert. Variedad de uva blanca. Véase: uva colombar.

uva chardennet. Véase: uva Chardonnay,

uva chardonnay. Variedad de uva blanca, quizás la mejor del mundo para elaborar vinos blancos. Sus racimos son pequeños o medianos que apenas sobrepasan los 10 cms de largo, cilíndricos, compactos y, a veces, con uno o dos alones, con un peso medio de 75 a 125 gramos, según la fertilidad del suelo y el estado sanitario de las cepas. Los granos son ligeramente ovalados, pequeños, de color ambarino, con hollejo bastante delgado y pulpa consistente. La maduración es temprana. Ideal para la fermentación y crianza en barricas de roble. El vino es potente, afrutado y de buena acidez. Con ella se hace el Bour-

gogne blanco y es una de las 3 principales en la elaboración del cava, y variedad también del *champagne*. * Existe en muchos países con el mismo nombre o con nombres distintos, melon blanc, pinot blanc, rousot beaunois, chablis, weiss, kiewner, weisser, etc. Brota después de la pinot noir a finales de marzo o principios de abril, por lo que es sensible a las heladas primaverales. Cepa vigorosa, poco productiva en poda corta (30 hl/ha) aunque actualmente con poda guyot, puede llegar a los 100 hl/ha. Sensible al oídio y sobre todo a la podredumbre gris. * En Francia existen unas 14.000 ha, también se cultiva en numerosos países del mundo como España, Rumanía, Rusia, etc. Utilizada en la Denominación: Vino de Cava, Vino de Penedés, Vino de Somontano. **Sinónimos:** sardone, klevanjka biela, chatey petit, sainte marie petite, chaudenet, rousseau, rouci bile, bargeois blanc, arboisier, chardennet, arnaison blanc, luisant, aubaine, auvernat blanc, epinette blanche, moulon, plant de tonnerre, maconnais, auxois blanc, noirien blanc, melon blanc, gentil blanc, chablis, arnoison, beaumois, pinot chardonnay, clevner weiss, auvernas blanc, auxerrois blanc, petit chatey, petite saint-marie, pinot blanc a cramant, melon d'arbois, gelber weissburgunder, feinburgunder, rousot, blanc de champagne, breisgauer süssling, romeret, morillon blanc, feherburgundi, pinot blanc chardonnay, weissedler, auvergnat blanc, epinette de champagne, ericey blanc, grosse bourgogne, lisant, luizant, luizannais, luzannois, maurillon blanc, moreau blanc, romere, burgundi feher, claevner, klawner, weiss silber, rulander weiss, feher chardonnay, shardone, pino shardone.

uva chasselas. Variedad de uva blanca de Francia y Suiza con el nombre de fendant. La calidad no es muy buena. Cultivada sobretodo como uva de mesa, pero también utilizada en vinificación en algunas regiones, en Saboya, Alsacia y la denominación Pouilly sur Loire. El Pouilly-fumé, una denominación muy próxima, está plantada, no

obstante, con Sauvignon Blanc. Aroma principal: tilo. Véase: uvas.

uva chatey petit. Véase: uva Chardonnay,

uva chaudenet. Véase: uva aligoté.

uva chaudenet. Véase: uva Chardonnay,

uva chelva de Cebrenos. Variedad de uva blanca. Véase: uva chelva.

uva chelva de Guareña. Variedad de uva blanca. Véase: uva chelva.

uva chelva. Variedad de uva blanca originaria de Extremadura. Se utiliza también como uva de mesa y produce vinos de acidez media y graduación alta, da vinos con cierta tendencia a criar en velo de flor. Se cultiva en Extremadura. Sinónimo: chelva de Cebrenos, chelva de Guareñay mantua. Véase: uvas.

uva chemin. Variedad de uva. Utilizada en la Denominación: Vino de Penedés.

uva chenin blanc. Variedad de uva blanca de origen francés, buena para vinos espumosos y vinos secos. De brotación y vendimia precoz. Bastante sensible a las enfermedades. Rendimiento desde 30 a 100 hl/ha. Véase: uvas.

uva chevrier. Variedad de uva blanca. Véase: uva semillon.

uva churret. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

uva cinsaut. Variedad de uva tinta de origen francés, cultivada en Francia y en otros países. Véase: uvas.

uva cirial. Variedad de uva blanca. Véase: uva jaén.

uva claevner. Véase: uva Chardonnay,

uva clairette. Cepa blanca del viñedo mediterráneo que da vinos finos con bellos aromas de flores blancas y notas de pomelo y de manzana. Vino poco ácido pero que presenta un punto de amargura refrescante al final de la boca.

uva clairette blanc. Variedad de uva blanca. Véase: uva clairette.

uva clairette blanche. Variedad de uva blanca. Véase: uva clairette.

uva clairette. Variedad de uva blanca típica del Sur de Francia. Rica en azúcar. Produce vinos de fuerte graduación 12° a 14°. Sinónimo: blanquette, clairette blanc, clairette blanche, etc. Véase: uvas.

uva clevner weiss. Véase: uva Chardonnay,

uva clos de valrose. Véase: uva doña blanca.

uva colombar. Variedad de uva blanca. Véase: uva colombar.

uva colombard. Variedad de uva blanca de origen francés, se la conoce también como colombar, colombier, charbrier vert, gros blanc roux, etc. Cepa muy sensible al oidio y podredumbre gris. Da un rendimiento de 100 a 120 hl/ha, produce un vino de poca graduación, ácido y un poco ordinario. Con esta uva se elabora el Armagnac y el Cognac. En Francia existen unas 6.000 ha y está en regresión. También se cultiva en California y África del Sur. Véase: uvas.

uva colombier. Variedad de uva blanca. Véase: uva colombar; uva semillon.

uva complant de lune. Véase: uva gamay.

uva coreana. Véase: uva bobal.

uva corvina veronesa. Véase: uva corvina.

uva corvina. Variedad de uva tinta. Se cultiva en Italia, en la zona de Verona y forma

parte de los vinos de Valpolicella y Bardolino. Se cultivaba en la zona ya el año 800. Es una variedad vigorosa con una producción media. Los racimos son de tamaño medio, densos y de forma piramidal. **Sinónimos:** Corvina veronesa.

uva costa rosa. Véase: uva malbec.

uva cot. Variedad de uva tinta de origen francés, se cree originaria de Cahors, y el nombre, una transformación de esta ciudad por el de Cot. De brotación precoz, produce una media de 40 a 50 hl/ha, alcanzando en buenas tierras 80 hl/ha, el vino suele tener una graduación de 11° a 12°. Cepa sensible al mildiu, podredumbre, excoiosis y a las heladas de invierno. Se cultiva en Francia, Italia, Argentina, Australia, etc. Véase: cahors; uva.

uva cot a queue verte. Véase: uva malbec.

uva cotes rouge. Véase: uva malbec.

uva counoise. Variedad de uva tinta. Véase: uva aubum.

uva crabutet noir. Variedad de uva tinta. Véase: uva merlot noir.

uva crespá. Nombre vulgar de la planta *Vaccinium meridionale*.

uva crujidera. Variedad de uva tinta. Véase: uva moravia.

uva dan-ben hannah israelí. Uva negra con pepitas, de piel rica en taninos y sabor dulce jugoso. Véase: uvass.

uva daphni. Variedad de uva blanca. Productiva y resistente a la sequía. Se cultiva en Creta (Grecia). Los racimos son grandes, de densidad media. Las uvas son grandes y de color verde amarillo. Da lugar a vinos de poca graduación y acidez media con aromas a laurel (en griego: dafni).

uva de consumo directo. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino; es la uva

fresca destinada a ser consumida en estado natural.

Uva de Mesa Embolsada Vinalopó. Denominación de Origen (D.O.) de Frutas. La D.O. ampara, como zona de producción, al valle medio del río Vinalopó, en la parte centro-occidental de la provincia de Alicante. El clima es típicamente mediterráneo. Los viñedos se conducen en espaldera o en parral; la poda y las prácticas culturales están reguladas. Existen 2 variedades: Ideal o Italia, de racimo más grande; y Aledo, más tardía y de racimo mediano. El carácter peculiar de estas uvas responde a la técnica del embolsado, que comenzó a practicarse a principios del siglo XX como protección a las plagas y cuyo resultado son unas uvas de piel más fina, color y tamaño uniformes, y un sabor exquisito. El embolsado con papel especial, que asciende a 250 millones de racimos cada año, se realiza entre julio y agosto, retrasando la maduración y permitiendo la presencia de uvas en el mercado durante el invierno. Véase: frutas de España.

uva de mesa. (*Vitis vinifera*) Una de las frutas más antiguas, la uva se cultiva en variedades de mesa y para vino. Su color puede ser verde pálido u oscuro, malva, morado intenso e incluso negro, según la variedad. Pruébelas, ya que una vez recogidas no siguen madurando. Se deben conservar en la nevera y lavar sólo antes de servirlos. A la hora de llevar a la mesa es recomendable disponer de unas tijeritas para poder cortar los racimos si desfigurarlos. Aparte de consumirse crudas, en ensaladas mixtas, en ensaladas de fruta, con queso, en salsas o como guarnición, el uso más importante de las uvas es la elaboración de vinos. Las uvas secas, como las pasas sultanas y las pasas de corinto, son un gran recurso en la despensa para repostería, y las pasas moscatel son un buen acompañamiento para los quesos en el postre. Consideramos: Uva (*Vitis vinifera*); Uva messina negra sin pepitas; Uva messina verde sin pepitas; Uva thomson sin pepitas; Uva sugrane; Uva dan-ben hannah israelí; Uva flame. Véase: uvas. Según la Oficina Internacional de la

Vid y del Vino; es la uva de consumo directo de variedades (tipos o especies de uvas) reglamentariamente calificadas como aptas para este fin.

uva de monte. Nombre vulgar de la planta: *Macleania rupestris*; *Pouroma cecropiaefolia*.

uva de palo. Nombre vulgar de la planta: *Myrciaria cauliflora*.

uva de vinificación. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino es la uva fresca madura o sobremadura en la misma planta (métodos naturales) o soleada después de la vendimia (método igualmente natural) sin llegar a la pasificación, que entra en el proceso de elaboración del mosto o del vino. Según el Código Alimentario, 3.30.01. Se entiende por uva fresca para vinificación el fruto de la vid maduro o sobre maduro en la misma cepa o soleado después de la vendimia, siempre que, sometido únicamente a un proceso mecánico, sirva para la elaboración del mosto que pueda fermentar normalmente. Véase: producto de vinificación.

uva debina. Variedad de uva blanca. Vigorosa y productiva. Sensible al mildiu y a la botrytis. Los racimos son grandes, densos y de forma cilindro-cónica. Las uvas son redondas, de tamaño medio-grande y de color verde-amarillo. Se utiliza para crear vinos blancos secos con sabor a frutas.

uva di spagna. Véase: uva garnacha tinta.

uva diego. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Lanzarote.

uva dolceto. Variedad de uva tinta. Originaria de la región italiana del Piamonte. Se utiliza para producir vinos secos, con sabor a frutas y ligeramente amargos que se usan bastante en la cocina italiana. El más famoso es el Dolceto D'Alba, que se produce en la región de Alba (Italia). Se cul-

tiva también en otras regiones como Australia o Estados Unidos, aunque en pequeñas cantidades. Esta siendo paulatinamente sustituida por otras variedades como la Nebbiolo. Véase: uvas.

uva doninha. Véase: uva doña blanca.

uva doña blanca. Variedad de uva blanca. Los racimos son grandes y compactos. Las uvas son grandes, redondas y de color verde-amarillento. Proporciona vinos de aromaticidad media, buen paladar y retrogusto prolongado. Al igual que la Godello son variedades de maduración determinada, mermando sus características de paladar y equilibrio con una sobre-maduración de la variedad. Para algunos, es la variedad Merseguera trasladada a la zona gallega de Valdeorras, donde es más abundante. Utilizada en la Denominación: Vino del Vino de El Bierzo, Vino de Monterrei, Vino de Ribeira seca, Vino de Valdeorras. **Sinónimos:** doninha, moza fresca, aubun gros, boal de praga, clos de valrose, erica, muagur, jampal, apesorgia blanca, valenciana blanca, boal.

uva doubraina. Véase: uva mandilaria.

uva doux noir. Véase: uva malbec.

uva elbling. Variedad de uva blanca, típica de la región de Mosella, Alsacia, Luxemburgo. Produce vinos de mucha calidad. Sinónimo: Véase: uvas.

uva elegante. Véase: uva garnacha tinta.

uva epinette blanche. Véase: uva Chardonnay,

uva erica. Véase: uva doña blanca.

uva erice noir. Véase: uva gamay.

uva ericey blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva ericey du acher. Véase: uva gamay.

uva escanyavella. Variedad de uva blanca.
Véase: uva meseguera.

uva espadeiro. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Ribeira Sacra.

uva espagnol. Véase: uva bobal.

uva espina. Véase: vino sabor uva espina.

uva espina. Nombre vulgar de la planta *Vaccinium meridionale*.

uva espina. Nombre vulgar de la planta: *Ribes grossularioides*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Uva espina		en almibar
Ácido ascórbico (C) (mg)	34,00	10,00
Agua (g)	87,30	74,60
Calcio (mg)	24,00	11,00
Carbohidratos (g)	10,40	21,80
Energía (kcal)	47,00	90,00
Fibra (g)	3,00	2,50
Flúor (mg)	0,01	
Fósforo (mg)	30,00	9,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	tr.
Grasas totales (g)	0,20	0,10
Hierro (mg)	0,60	0,30
Magnesio(mg)	15,00	
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	0,30	
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,02	
Potasio (mg)	179,00	98,00
Proteína (g)	0,80	0,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,02	
Sodio (mg)	1,00	1,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,02	
Vitamina A (µg eq. retinol)	35,00	27,00

uva espina del Cabo. Nombre vulgar de la planta: *Physalis alquequengi*.

uva espina en almibar. Véase: uva espina.

uva espina gigante. (*Ribes grossularioides*) Variedad de uva espina común, de tamaño grande, casi glabra. Véase: bayas.

uva espina roja. (*Ribes grossularioides*) Variedad dulce de uva espina. Véase: bayas.

uva estrangey. Véase: uva malbec.

uva etquixagos. Variedad de uva blanca. Véase: uva meseguera.

uva feher chardonnay. Véase: uva Chardonnay,

uva feher grenache. Véase: uva garnacha blanca.

uva feherburgundi. Véase: uva Chardonnay,

uva feinburgunder. Véase: uva Chardonnay,

uva fendant. Variedad de uva blanca. Véase: uva chasselas.

uva fer servandou. Véase: uva cabernet franc.

uva ferrón. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Ribeiro.

uva flame. Uva común de mesa, roja, dulce y sin pepitas. Véase: uvass.

uva fliegentraube. Variedad de uva blanca. Véase: uva sylvaner.

uva folle blanche. Variedad de uva blanca de origen francés. De brotación media y madurez de segunda época, llega a producir 100 hl/ha. Poco sensible al oidio, pero muy propensa al blackrot. Utilizada en la Denominación: Vino de Bizkaiko Txacolina. Se usa para la destilación del coñac y el armagnac, aunque en Francia está en franca regresión, unas 4.200 ha. Véase: uvas.

uva forastera blanca. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino del Valle de la Orotava

uva forcallada. Otro nombre de la uva airén.

uva forcallat. Variedad de uva. Utilizada en la Denominación: Vino de Alicante. Otro nombre de la uva airén.

uva forcayat. Uva tinta poco cultivada, variedad en la D.O. Vino de Valencia. Véase: uvas.

uva francese. Véase: uva garnacha tinta.

uva franken riesling. Variedad de uva blanca. Véase: uva sylvaner.

uva frankenthal. Variedad de uva tinta, muy vigorosa, en emparrado puede alcanzar decenas de metros. Es sensible a las heladas, al mildiu y a la botrytis. Sus racimos son de tamaño medio, cilíndricos. Las bayas son esféricas o ligeramente ovoides, de piel fina, gruesas 20 a 23 mm, negro azulado, jugosas y con sabor un poco herbáceo. En Inglaterra se cultivó bajo invernales para uva de mesa.

uva galego. Sinónimo de la uva albariño.

uva galeguinho. Sinónimo de la uva albariño.

uva gallega. Variedad de uva blanca Véase: brancellao.

uva gamay. Variedad de uva tinta. Muy utilizada en Francia, en las regiones de Beaujolais (donde se produce el vino del mismo nombre con esta variedad) y Loire. También se cultiva en Estados Unidos, Basil, Sudáfrica, etc. Parece proceder de una mutación de la Pinot Noir. Es conocida desde el siglo XIV. En 1395, el duque de Borgoña Philippe le Hardi prohibió el cultivo de esta variedad por ser una "planta mala y desleal", aunque siguió cultivándose debido a que requería menos cuidados y su producción era más abundante que la de Pinot. Da lugar a vinos muy afrutados (arándano) que suelen consumirse jóvenes y que casan bien con charcutería y quesos frescos. **Sinónimos:** plant

tondo, marvandiote, gamay labronde, gamay de liverdun, gamay charnot, complant de lune, ericey du acher, lyonnais, gamay a jus blanc, grosse dole, verdunois, gambonnin, gamay beaujolais, nagyburgundi kek, melonentraube schwarz, gamay de la dole, erice noir, garcairone, melon noir, biauune gamaise, sulzentaler blau, olivette beaujolaise, plant de limagne, plant de montlambert, gamay rond, bourgignon noir, beaujolais, petit bourguignon, petit gamai, petit gamay, petit rondelet, piccolo gamay, plant charmenton, plant chartaignet, plant de bevy, plant de la treille, plant de labronde, plant de magny, plant de malin, plant des carmes, plant d'evelles, plant d'hery, plant nikolas, plant picard, plant tondu, petit game, gamay sainte-foix, gamay piccolo nero, borgogna, nicola, chambonat, saumurille, game crni, kek gamay, gamet blauer, melon gross blau, beuna di susa, carcairone, gamay ovoide,

uva gamay a jus blanc. Véase: uva gamay.

uva gamay beaujolais. Véase: uva gamay.

uva gamay blanc. Variedad de uva blanca. Véase: uva melon.

uva gamay charnot. Véase: uva gamay.

uva gamay de chaudenay. Variedad de uva tinta. Véase: uva gamay noir.

uva gamay de la dole. Véase: uva gamay.

uva gamay de liverdun. Véase: uva gamay.

uva gamay freaux. Variedad de uva tinta. Véase: uva gamay noir.

uva gamay labronde. Véase: uva gamay.

uva gamay noir. Variedad de uva tinta de origen francés. De maduración precoz es sensible a las heladas primaverales. * Es la

cepa típica del Beaujolais. Da vinos que como el Beaujolais hay que beber muy jóvenes y frescos, aunque también puede dar vinos que convenientemente vinificados pueden envejecer perfectamente. Se cultiva en Francia (es la 7ª cepa tinta), Italia, Bulgaria, Yugoslavia, Hungría, Luxemburgo, etc. * Existen otras variedades de gamay, como la gamay teinturie, gamay freaux, gamay de chardenay. Véase: uvas.

uva gamay ovoide. Véase: uva gamay.

uva gamay piccolo nero. Véase: uva gamay.

uva gamay rond. Véase: uva gamay.

uva gamay sainte-foix. Véase: uva gamay.

uva gamay teinturie. Variedad de uva tinta.
Véase: uva gamay noir.

uva gambonnin. Véase: uva gamay.

uva game crni. Véase: uva gamay.

uva gamet blauer. Véase: uva gamay.

uva gamput. Véase: uva cabernet franc.

uva garcairone. Véase: uva gamay.

uva garnacha blanca. Variedad de uva blanca. Se le reconoce su origen español y puede proceder de una mutación de Garnacha Tinta. En el mundo se cultivan 40.000 hectáreas, de las que 25.000 se sitúan en España. Se adapta mejor a climas cálidos y relativamente secos. Es abundante en Tarragona, Zaragoza y Teruel. Es considerada la variedad principal en las denominaciones de origen Alella, Costers del Segre, Tarragona y Terra Alta. Da lugar a vinos de gran cuerpo y elevada graduación alcohólica. Predominan los matices amarillos y presenta aromas de fruta madura con un fondo de retama que le confiere originalidad. El ataque en boca es suave, con moderada acidez y algo cálido debido a su elevado grado alcohólico. Es variedad en la D.O. Vino de Alella, Vino de Tarragona y Vino de Terra Alta, Vino de Cariñena, Vino de Somonta-

no, Vino de Priorato y Rioja. Vino de Calatayud, Vino de Empordá-Costa Brava. **Otros nombres:** grenache, grenache blanc, alicante blanca, sillina blanc, belán, rool grenache, garnatxa blanca, feher grenache, etc.

uva garnaccho negro. Véase: uva garnacha tinta.

uva garnacha común. Véase: uva garnacha tinta.

uva garnacha negra. Véase: uva garnacha tinta.

uva garnacha peluda. Variedad de uva tinta. Es un varietal de garnacha que da una uva con menos color y menos grado alcohólico. El apodo de "peluda" se debe unas vellosidades características que recubren la piel. Se cultiva en Alella, Priorato y Terra Alta. Se utiliza sobre todo en ensamblajes con otras variedades. Utilizada en la Denominación: Vino de Alella, Vino de Penedés, Vino de Terra Alta. Vino de Priorato. **Sinónimos:** lledoner pelut, garnatca peluda, lladoner gris, lladoner pelud, garnatxa pelud.

uva garnacha roja. Véase: uva garnacha tinta.

uva garnacha tinta. Variedad de uva tinta, de gran productividad. Originaria de Aragón. Se adapta bien a cualquier zona y es resistente a la sequía, heladas y enfermedades. Se extiende por toda España, principalmente en Rioja, Navarra, Madrid, Cataluña y Mediterráneo. Esta gran variedad de zonas de cultivo da lugar a una amplia variedad de vinos, en general de alto contenido alcohólico, y aromáticos. También es apta para crianza en mezcla con otras variedades (tempranillo, etc.) Variedad principal de las D.O. Vino de Campo de Borja, Vino de La Mancha, Vino de Cariñena, Ampurdán-Costa Brava, Vino de Somontano, Vino de Priorato, Vino de Tarragona, Vino de Terra Alta, Vino de Utiel-requena, Vino de Valdeorras, Vino de Mérida, Vino de Madrid. **Sinónimos:**

cannonau, granaxa, retaglidau nieddu, cañonazo, cannonau selvaggio, cannonadu nieddu, grenache rouge, alicante, granacia, carinagne rosso, tinto aragonés, garnaccho negro, gironet, garnatxa país, rousillon tinto, uva di spagna, lladoner, rive-saltes, abundante, cannonaddu, rousillon, bois jaune, redondal, ranconnat, rouvail-lard, sans pareil, tentillo, mencida, grenache noir, tocai rosso, alicante grenache, red grenache, francese, navarro, aleante poggiarelli, tinto navalcarnero, aleante, elegante, negru calvese, aragonés, garnacha común, garnacha negra, garnacha roja, navarra, santa maría de alcántara, tinto menudo, tintella, tintilla, toledana, garnatxa negra, navaro, navarre de la dordogne, kek grenache, aleante di rivalto, alicant blau. Véase: uvas.

uva garnacha tintorera. Variedad de uva procedente del Levante español y después se extendió prácticamente a toda España. Produce vinos de color muy intenso y graduación alcohólica alta. Se suele emplear para reforzar otros vinos. Debido a la peculiaridad de tener la pulpa coloreada, produce mostos y vinos con mucho color y capa, y alto extracto seco cuando se elaboran con doble pasta, muy apreciados por su aporte en materia colorante como mejorantes. Utilizada en la Denominación: Vino de Alicante, Vino de Almansa, Vino de El Bierzo, Vino de Calatayud, Vino de Campo de Borja, Vino de Cariñena, Cigales, Vino de Empordá-Costa Brava, Vino de Jumilla, Vino de La Mancha, Vino de Métrida, Vino de Navarra, Vino de Penedés, Vino de Priorato, Vino de Ribeiro, Ribera del Duero, Vino de La Rioja, Vino de Somontano, Vino de Tarragona, Vino de Terra Alta, Vino de Toro, Vino de Utiel-requena, Vino de Valdeorras, Vino de Valdepeñas, Vino de Madrid, Vino de Yecla. Sinónimo: garnacho, alicante, moratón, tintirera. Véase: uvas.

uva garnacha. Variedad de uva tinta de gran productividad, produce vinos vigorosos, de racimo no muy grande, los granos bastante separados, delicada, dulce y de muy buen gusto. Es la variedad tinta más cultivada en España. Variedad sensible al frío y a las enfermedades criptogámicas, sobre todo al oidio, de maduración algo tardía. Da mostos muy ricos en azúcar. Produce tintos bien constituidos, sabrosos y con aroma peculiar. Variedad cultivada en muchas D.O.: Vino de Cariñena, Vino de Almansa, Vino de La Mancha, Métrida, Ampurdán, Vino de Priorato, Vino de Utiel-requena, Vino de Ribeiro, Vino de Yecla, Vino de Campo de Borja, Vino de Somontano, Ribera del Duero, Vino de Toro, Vino de Penedés, Vino de Tarragona. Véase: uvas.

uva garnatca peluda. Véase: uva garnacha peluda.

uva garnatxa blanca. Véase: uva garnacha blanca.

uva garnatxa negra. Véase: uva garnacha tinta.

uva garnatxa país. Véase: uva garnacha tinta.

uva garnatxa pelud. Véase: uva garnacha peluda.

uva garrido fino. Variedad de uva blanca, autóctona de Andalucía. Produce vinos de color pajizo, suficiente extracto y baja acidez, con graduación alcohólica moderada. Es variedad en la D.O. Condado de Huelva. Véase: uvas.

uva gayata. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

uva gelber weissburgunder. Véase: uva Chardonnay,

uva gentil aromatique. Variedad de uva blanca. Véase: uva riesling.

uva gentil vert. Variedad de uva blanca. Véase: uva sylvaner.

uva gentil blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva gewurztraminer. Variedad de uva blanca. Aunque muchos creen que es originaria de Alsacia, otros opinan que descende de la uva Aminea cultivada en Grecia. Se cita por primera vez, como "traminer" en el año 1000, en la localidad italiana de Bremeno. La baya es de pequeño tamaño, ovoide y color rosado claro. Tiene un gusto muy especial a flores, principalmente a pétalos de rosas. Cepa vigorosa de brotación precoz, sensible a las heladas primaverales y al oidio. De poco rendimiento unos 50 hl/ha, produce vinos muy aromáticos y suaves. En Francia sólo se cultiva en Alsacia sobre unas 2.450 ha, vinificada sola y vendida con este nombre. En Alemania hay unas 1.000 ha, también en Austria, Luxemburgo, Bélgica, Holanda, Hungría, Yugoslavia, Rumania y Rusia, últimamente en EE.UU. y Brasil. Produce vinos armónicos, de textura casi untuosa, picante y especiada, succulenta y persistente en boca. Los alsacianos prolongan a menudo la maceración con los hollejos para aumentar la extracción de aromas y obtener un color muy dorado. Es sensible a las heladas de primavera y a oídio, mildiu y botrytis. Precisa poda larga.

uva giboudot blanc. Véase: uva aligoté.

uva gironet. Véase: uva garnacha tinta.

uva godello. Variedad de uva blanca de gran calidad y poder aromático. Originaria de las laderas del río Sil se cultiva principalmente en Valdeorras y Bierzo. Adaptada a suelo seco, no le favorecen los suelos húmedos. La mejor calidad se da en suelos de ladera de fertilidad media. Variedad precoz y de maduración muy determinada. El racimo es muy pequeño, de forma cónica. La baya es de tamaño me-

diano, forma elíptica y color verde-amarilla.

Sus vinos alcanzan una graduación de 11,5 a 12,5 ° y acidez reducida. Son de color amarillo-pajizo, perfumados, duraderos en el tiempo, evolucionando lentamente y con gran cuerpo. Sus aromas recuerdan a la manzana. Utilizada en la Denominación: Vino de El Bierzo, Vino de Ribeira Sacra, Vino de Ribeiro, Vino de Valdeorras, Monterrey, Véase: uvas. **También:** Agudello o agudelo, berdello, Ojo de Gallo y Verdeo.

uva gourdaux, sinónimo: uva Malbec.

uva graciano. Variedad de uva tinta de sarmentos rojizos o con rayas blancas. Se considera originaria de Rioja. La hoja adulta es trilobulada, el grano de color negro agrupado en racimos de 2 hombros cilíndricos. Es ideal en suelos calizos-arcillosos. Las uvas, aunque tintas y en plena maduración, presentan un aspecto empolvado intenso muy ostensible al tacto. Aromática, de viva acidez y abundante tanino. La materia colorante de esta uva es intensa pero poco estable, y evoluciona pronto del rojo al marrón de vino viejo. Proporciona mosto muy oxidativo. Por ello un vino neto de Graciano, aunque sería muy aromático, también sería inestable de color. Produce vinos de graduación alcohólica media muy equilibrados y aptos para la crianza en roble. Da lugar a vinos muy apreciados por conferirles un peculiar aroma. Los vinos jóvenes de Graciano son muy tánicos, broncos y ásperos, pero experimentan una magnífica evolución durante la crianza en madera y botella. La Graciano no es muy abundante por su escasa rentabilidad y su extrema sensibilidad a la humedad por lo que con frecuencia aparece mezclada en pequeñas cantidades en una misma viña con otras uvas. Es de maduración tardía. Es variedad principal en la D.O. Vino de Navarra y secundaria en Rioja. Véase: uvas.

uva gran negro. Variedad de uva tinta cultivada en la D.O. Vino de Valdeorras. Véase: uvas.

uva granaccia. Véase: uva garnacha tinta.

uva granaxa. Véase: uva garnacha tinta.

uva grand camernet. Véase: uva carménère.

uva grande vidure. Véase: uva carménère.

uva grelot de tours. Véase: uva malbec.

uva grenache. Variedad de uva tinta en Francia, de origen español (garnacha) Véase: uvas.

uva grenache. Véase: uva garnacha blanca.

uva grenache blanc. Véase: uva garnacha blanca.

uva grenache noir. Véase: uva garnacha tinta.

uva grenache rouge. Véase: uva garnacha tinta.

uva grifforin. Véase: uva malbec.

uva griset blanc. Véase: uva aligoté.

uva gros blanc roux. Variedad de uva blanca. Véase: uva colombard.

uva gros Rhin. Variedad de uva blanca. Véase: uva sylvaner.

uva gros riesling. Variedad de uva blanca. Véase: uva sylvaner.

uva gros semillon. Variedad de uva blanca. Véase: uva semillon.

uva grosse bourgogne. Véase: uva Chardonnay,

uva grosse dole. Véase: uva gamay.

uva grosse vidure. Véase: uva cabernet franc.

uva gual. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Tacoronte-Acentejo, Valle de Güimar. Véase: uva albillo.

uva guillan. Véase: uva malbec.

uva hartling. Véase: uva cabernet franc.

uva hignin. Variedad de uva tinta. Véase: uva syrah.

uva hogazuela. Véase: uva albillo.

uva hogomela. Véase: uva albillo.

uva hondarrabi beltza. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Bizkaiko Txacolina, Vino de Getariako Txacolina.

uva hondarrabi beltza. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Bizkaiko Txacolina, Vino de Getariako Txacolina.

uva hondarrabi zuri. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Bizkaiko Txacolina, Vino de Getariako Txacolina.

uva hondarrabi zuri. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Bizkaiko Txacolina, Vino de Getariako Txacolina.

uva hourcat. Véase: uva malbec.

uva ideal. Variedad de uva de mesa. Utilizada en la Denominación: Uva de Mesa Embolsada Vinalopó.

uva italia. Variedad de uva de mesa. Utilizada en la Denominación: Uva de Mesa Embolsada Vinalopó.

uva jacobain. Véase: uva malbec.

uva jacquere. Variedad de uva blanca. Cultivada en Saboya (de donde se supone originaria) y en el Dauphiné. Es de brote temprano y de producción media. Se adapta bien a las tierras calcáreas. Es bastante sensible a la podredumbre gris y poco al oídio y al mildiu. Da un vino pálido, ligero (discretamente floral), vivo, ácido pero con una frescura agradable, normalmente se bebe joven.

uva jacquez. Variedad de uva tinta. Híbrido natural de *Vitis Aestivalis* que fue utilizada para la reconstitución de las vides europeas, aunque también se utilizó para producción. En Francia está prohibida desde 1935. Los racimos son grandes, compactos, de bayas esféricas, pequeñas negro-azuladas. Produce vinos de alto contenido alcohólico, de mucho color y poco agradables cuyo gusto recuerda la grosella.

uva jaén blanco. Variedad de uva blanca. Véase: uva baladi.

uva jaén prieto. Variedad de uva blanca. Véase: uva baladi.

uva jaén. Variedad de uva blanca. Bastante sensible a las enfermedades criptogámicas, de maduración tardía. Da grandes producciones, con poca graduación alcohólica y cierto desequilibrio en sus componentes, suele comunicar carácter herbáceo a los vinos. * Las principales áreas de cultivo son las provincias de Badajoz, Granada, Vino de Madrid y Toledo. Se denomina también: calagreño, cirial, etc. Véase: uvas.

uva jampal. Véase: uva doña blanca.

uva jerez. Variedad de uva blanca. Véase: uva palomino.

uva jerezana alban. Variedad de uva blanca. Véase: uva palomino.

uva juan garcía. Variedad de uva cultivada en Famosella (Zamora) y Ribera de Salamanca. Véase: uvas.

uva juan ibáñez. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Cariñena.

uva jurançon noir. Variedad de uva tinta de origen francés, se cultiva en este país y también en Uruguay. Véase: uvas.

uva kaberne fran. Véase: uva cabernet franc.

uva karmene. Véase: uva carménère.

uva kek gamay. Véase: uva gamay.

uva kek grenache. Véase: uva garnacha tinta.

uva kiewner. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

uva klawner. Véase: uva Chardonnay,

uva klevanjka biela. Véase: uva Chardonnay,

uva knipperlé. Variedad de uva blanca. Véase: uva elbling.

uva kotsifali. Variedad de uva tinta. Se cultiva en Grecia, principalmente en Creta. Vigorosa y productiva. Los racimos son de tamaño medio, densos y de forma cilindro-cónica. Las uvas son de tamaño medio y forma elíptica y con un alto contenido en azúcar. Da lugar a vinos de color rojo, con un alto contenido en alcohol y aromáticos.

uva koundoura. Véase: uva mandilaria.

uva laeren del rye. Otro nombre de la uva airén.

uva lagorthi. Variedad de uva blanca. De origen griego, se cultiva en el Peloponeso y la islas Jónicas. Los racimos son grandes, de densidad media-alta y de forma cónica. Las uvas son de tamaño medio y redondas, de color verde-amarillo. Se uti-

liza para producir los vinos blancos secos muy equilibrados.

uva lairén. Otro nombre de la uva airén.

uva lambrusco. Variedad de uva italiana. Véase: uvas.

uva layrén. Otro nombre de la uva airén.

uva liatiko. Variedad de uva tinta. Se cultiva en Grecia, donde supuestamente se usaba en el Malvazia, un vino dulce, famoso del período veneciano (1400-1500) en la historia griega. Es vigorosa y productiva. Con una tolerancia media al mildiu ya la sequía y sensible a la botrytis. Los racimos son cilíndricos de densidad media. Las uvas son redondas de color azul-negro. **Sinónimo:** Mavroliatis

uva limnio. Variedad de uva tinta. Su origen se remonta a la Grecia antigua. Se cree que deriva de la variedad Limnian, citada por Hesiodo y Aristóteles. Los racimos son de tamaño pequeño a medio, densos y cilíndricos. Las uvas son pequeñas y redondas, de color azul. Se utiliza para crear vinos tintos y rosados.

uva lisant. Véase: uva Chardonnay,

uva listán blanca. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Abona, Condado de Huelva, Vino de El Hierro, Vino de Lanzarote, Vino de Tacoronte-Acentejo, Valle de Güimar, Vino del Valle de la Orotava, Vino de Ycoden-Daute-Isora.

uva listán negra. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Abona, Vino de El Hierro, Vino de Lanzarote, Vino de La Palma, Vino de Tacoronte-Acentejo, Valle de Güimar, Vino del Valle de la Orotava, Vino de Ycoden-Daute-Isora.

uva lladoner. Véase: uva garnacha tinta.

uva lladoner gris. Véase: uva garnacha peluda.

uva lladoner pelud. Véase: uva garnacha peluda.

uva lledoner pelut. Véase: uva garnacha peluda.

uva loureira. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Ribeira Sacra, Vino de Ribeiro.

uva luckens. Véase: uva malbec.

uva luisant. Véase: uva Chardonnay,

uva luizannais. Véase: uva Chardonnay,

uva luizant. Véase: uva Chardonnay,

uva luzannois. Véase: uva Chardonnay,

uva lyonnais. Véase: uva gamay.

uva macabeo. Variedad de uva blanca. De origen español. Presenta un porte erguido, cuyos brazos se desgarran fácilmente bajo la acción del viento. De brotación tardía, se defiende bien de las heladas precoces. Los racimos son muy grandes y ramificados. Las bayas son medianas, esféricas, de color amarillo dorado. Su piel es bastante espesa. Es sensible al mildiu, al oidio, sobre todo, a la podredumbre gris. Es desaconsejable su cultivo en llanura, ya que prefiere las laderas bien soleadas. De aroma afrutado y sabor agridulce, se suele vendimiar sin estar madura para evitar pérdida de acidez muy conveniente en los vinos blancos. Da mostos color pálido muy estables, dada su baja riqueza oxidásica de aromas muy afrutados. En zonas más cálidas o en sobremaduración da vinos menos sabrosos, por pérdida de frescura al desaparecer el ácido málico, con esta variedad se obtiene buena parte de los mejores vinos blancos españoles y también intervienen como materia prima, para la ob-

tención de vino base, en la elaboración de espumosos. Cepa muy productiva, da un vino de gran calidad, de brotación tardía, es poco sensible a las heladas primaverales. * Es base en la elaboración de cavas, da un vino afrutado de 10° a 11° fresco y equilibrado. Utilizada en la Denominación: Vino de Bullas, Vino de Calatayud, Vino de Campo de Borja, Vino de Cariñena, Vino de Cava, Vino de Conca de Barberá, Vino de Costers del Segre, Vino de Empordá-Costa Brava, Vino de Mondéjar, Vino de Navarra, Vino de Penedés, Vino de Ribeiro, Vino de La Rioja, Rueda, Vino de Somontano, Vino de Tarragona, Vino de Terra Alta, Vino de Utiel-requena, Vino de Valdepeñas. Sinónimo: viura; alcañol. Véase: uvas.

uva maconnais. Véase: uva Chardonnay,

uva madiran. Variedad de uva tinta Véase: uva tannat.

uva magret. Véase: uva malbec.

uva Málaga. Variedad de uva blanca. Véase: uva semillon.

uva malagousia. Variedad de uva blanca. Se cultiva en Macedonia y otras regiones griegas. Es vigorosa y productiva. Sensible a la botrytis y al oidio y medianamente resistente a la sequía. Los racimos son grandes, cilindro-cónicos. Las uvas son grandes, redondas y de color oro rojizo. Da lugar a vinos aromáticos con alta acidez y un grado alcohólico medio.

uva malbec. Variedad de uva tinta. A pesar de ser originaria de Francia, concretamente del valle del Loire y Cahors, donde más se cultiva actualmente es en Argentina, en la zona de de Mendoza, donde fue introducida por Michel Pouget en 1868. También tiene cierta importancia en Chile, Australia, Nueva Zelanda, Italia y California. Los racimos son de tamaño mediano y no muy denso. Las uvas son pequeñas, esféricas de color negro-azul. Produce vinos de color púrpura de agradable sabor y con mucha graduación. Se emplea tradicional-

mente en Burdeos para añadir color y taninos. Producía el famoso vino tinto de Cahors. Es variedad autorizada en la D.O. Vino de Ribera del Duero. Da nombre también a la D.O. Cahors. **Sinónimos:** Pied rouge, Grifforin, Vesparo, Cahors, Cot a quee verte, Noir de Pressac, Auxerrois, Grelot de Tours, Luckens, Cotes rouge, Balouzat, Parde, Gourdaux, Magret, Terranis, Estrangey, Plant d'Arles, Quercy, Costa rosa, Medoc noir, Mouranne, Doux Noir, Teinturin, Guillan, Queue rouge, Jacobain, Piperdy, Agreste, Auxerrois des moines de picpus, Navarien, Nègre de prechac, Noir de Chartres, Noir doux, Nyar de Presac, Perigord, Pied de Perdrix, Pied noir, Plant de Meraou, Plant du roi, Prechat, Quille de Coy, Romieu, Beran, Calarin, Hourcat, Malbek, Negrera, etc. Véase: uvas-

uva malbek. Véase: uva malbec.

uva malvar. Variedad de uva blanca. El racimo es grande, suelto con bayas grandes ligeramente aplastadas de color verde-amarillo, de maduración precoz y producciones elevadas. Parecida en aspecto a la Airén. Produce vinos de color amarillo pajizo, perfumados, ligeros y con buena acidez., con un alto contenido en alcoholes superiores. En su unión con el tinto fino de Vino de Madrid (Tempranillo) para elaborar vinos claretes, aporta su frescura y ligereza. Se cultiva en Vino de Madrid y algo en Guadalajara y Toledo, Utilizada en la Denominación: Vino de Mondéjar, Vino de Madrid. Véase: uvas.

uva malvasía. Variedad de uva blanca de origen griego, su nombre era monenvasía. De hoja grande con 5 lóbulos, grano redondo de color rojizo y pecas. Al ser variedad muy productiva y tener la piel del hollejo muy fina la hace muy sensible a los ataques de los hongos. * Da mostos amarillo-verdosos con alto contenido oxidásico, lo que hace que el color vire rápidamente a tonos dorados, por este motivo es muy apreciada en vinos de crianza. Su especial aroma primario posibilita el logro de blancos afrutados. También se

adapta muy bien a la elaboración de vinos dulces y licorosos. En las Palmas de Gran Canaria produce los famosos vinos Malvasía de Vino de Lanzarote, en Vino de Valencia en la subdenominación Valentino da lugar a vinos semidulces o dulces. Es variedad en la D.O. Vino de La Rioja, Vino de Valencia, Vino de Calatayud. Se cultiva también en Canarias, Albacete, Salamanca. Utilizada en la Denominación: Vino de El Bierzo, Vino de Calatayud, Vino de La Mancha, Vino de Lanzarote. Vino de La Palma, Vino de Tacoronte-Acentejo, Vino de Toro, Vino de Valencia, Vino del Valle de la Orotava, Vino de Ycoden-Daute-Isora. Se cultiva en Madrid y en Castilla-La Mancha dentro de la D.O. Mondejar. Véase: uvas.

uva malvasía riojana. Variedad de uva blanca. Véase: uva subirat parent.

uva manchega. Otro nombre de la uva airén.

uva mandilaria. Variedad de uva tinta. Originaria de las islas Cíclades (Rodas y Creta) se cultiva actualmente en diversas zonas de Grecia. Variedad fuerte y productiva, resistente a la sequía. Sensible al mildiu y a la botrytis. Se desarrolla bien en zonas de baja altitud y con los veranos cálidos. Sus racimos son cónicos, de tamaño medio-grande. Las uvas son grandes, de color azul oscuro y piel gruesa. Da lugar a vinos con mucho color, bajo contenido en alcohol y de acidez media. **Sinónimos:** Amorgiano, Koundoura, Doubraina y Pargiano.

uva manto negro. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Binissalem-Mallorca.

uva mantua. Variedad de uva blanca. Véase: uva chelva.

uva mantuo laeren. Otro nombre de la uva airén.

uva manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Véase: Vino de Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

uva manzanilla de Sanlúcar. Variedad de uva blanca. Véase: uva palomino.

uva maría ardoña. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Valdeorras.

uva mariouti. Variedad de uva blanca. Véase: uva baladi.

uva marisancho. Variedad de uva blanca. Véase: uva meseguera, uva pardillo.

uva marselan. Variedad de uva tinta. Es un cruce (híbrido) entre cabernet sauvignon y garnacha creado por el INRA francés en 1961. Aunque no esta muy extendida, se cultiva sobre todo en Francia, en Languedoc-Roussillon. Sus uvas son medianas, alargadas y de color negro violáceo. Presenta un vigor moderado y una producción mediana. Es adecuada para la formación en espaldera y se adapta bien tanto a climas secos como húmedos. Muy robusta y resistente a los ácaros, al oidio y a la botrytis. Los vinos son perfumados y ricos en taninos; presentan aromas de cacao, frutas maduras, grosella y frambuesa.

uva marvandirot. Véase: uva gamay.

uva maturana. Variedad de uva blanca y tinta originaria de la Rioja. Desde enero de 2007 es una variedad autorizada (blanca y tinta) junto con la Monastel, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo en la Rioja, denominación en la que no se habían introducido nuevas variedades desde 1925.

uva maturana blanca. Variedad de uva blanca.

uva maurillon blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva mauzac. Variedad de uva francesa, se elabora con ella algunos espumosos. Véase: uvas.

uva mavrodaphne. Variedad de uva tinta. Se cultiva en el Peloponeso y otras comarcas griegas. De vigor y productividad media, es sensible al oidio y muy sensible al mildiu. Los racimos son de tamaño medio y de forma cilíndrica. Las uvas son de tamaño medio y esféricas, de color azul oscuro. Da lugar a vinos de color rojo rubí adecuados para la crianza. **Sinónimo:** Mavrodaphnitsa.

uva mavrodaphnitsa. Véase: uva mavrodaphne.

uva mavroliatis. Véase: uva liatiko.

uva mavroudi. Véase: uva agiorghitiko.

uva mazuelo. Variedad de uva tinta. Parecida a la Vino de Cariñena de Aragón y la carignan francesa, de hoja pentagonal verde oscura sin vello en la cara superior y con vello blanquecino en la inferior, de grano grande de color negro y hollejo resistente, más tardía que el tempranillo. Requiere suelos de fondo calizo arcillosos. Se cultiva en Vino de Tarragona, Gerona y algo en Rioja. Utilizada en la Denominación: Vino de Calatayud, Vino de Cariñena, Vino de Empordá-Costa Brava, Vino de Navarra, Vino de Penedés, Vino de Priorato, Vino de La Rioja, Vino de Tarragona, Vino de Terra Alta. Véase: uvas.

uva mazuelo. Variedad de uva tinta. Parecida a la Vino de Cariñena de Aragón y la carignan francesa, de hoja pentagonal verde oscura sin vello en la cara superior y con vello blanquecino en la inferior, de grano grande de color negro y hollejo resistente, más tardía que el tempranillo. Requiere suelos de fondo calizo arcillosos. Se cultiva en Vino de Tarragona, Gerona y algo en Rioja. Utilizada en la Denominación: Vino de Calatayud, Vino de Cariñena, Vino de Empordá-Costa Brava, Vino de Navarra, Vino de Penedés, Vino de Priorato, Vino de La Rioja, Vino de Tarragona, Vino de Terra Alta. Véase: uvas.

uva medoc noir. Véase: uva malbec.

uva melon. Variedad de uva blanca de origen francés. De brotación temprana es por consecuencia sensible a las heladas, también al mildiu, oidio y podredumbre gris. Cepa productiva, 50 hl/ha, da un vino blanco agradable, un poco ácido. Sinónimo: muscadet, gamay blanc, bourgignon blanc, pourriseux, petouin, pètoin, pinot blanc (en California), etc. Véase: uvas.

uva melon blanc. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

uva melon d'arbois. Véase: uva Chardonnay,

uva melon gross blau. Véase: uva gamay.

uva melon noir. Véase: uva gamay.

uva melonentraube schwarz. Véase: uva gamay.

uva mencía. Variedad de uva tinta de brotación tardía por lo que aguanta bien las heladas primaverales. Bastante productiva, resistente a las enfermedades criptogámicas, maduración temprana. Cuando no hay problemas de insolación esta variedad ofrece notable personalidad. Según estudios recientes parece que es muy similar a la Cabernet Franc. Se adapta a terrenos cálidos y algo secos de fertilidad elevada. Su producción es media-alta, con unos racimos de escaso tamaño, no muy compactos y grano mediano, con alto contenido en azúcar y poca acidez, dando unos vinos suaves, ricos en aromas primarios. Da lugar a vinos de gran calidad. Abundante en León (68%), también en, Lugo y Orense Burgos, Palencia y Zamora. Utilizada en la Denominación: Vino de El Bierzo, Vino de Monterrei, Vino de Ribeira Sacra, Vino de Rías Baixas, Vino de Ribeiro, Vino de Valdeorras. Véase: uvas.

uva mencia. Véase: uva garnacha tinta.

uva merenzao. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Ribeira Sacra, Vino de Valdeorras.

uva merlot. Variedad de uva tinta. Procede de la región de Burdeos. Tras la Cabernet-Sauvignon, es la variedad de uva más frecuente en todo el mundo. Los racimos son cilíndricos, de tamaño mediano, con uvas de color azul negruzco. La piel es espesa y la pulpa jugosa y de sabor agradable. Da origen de vinos muy aromáticos y finos. Los aromas característicos de estos vinos son los de los frutos rojos entre ellos, grosellas, moras, cassis etc., flores rojas, tabaco, guinda, violeta además de la trufa y el cuero. Requiere terrenos frescos. Su brotación es temprana, siendo sensible a las heladas primaverales y al mildiu. En España se cultiva, sobre todo, en la Ribera del Duero, Cataluña y Navarra.

uva merlot blanc. Variedad de uva de origen francés. Cepa de brotación precoz, sensible a las heladas primaverales. Sensible a la podredumbre gris. Produce vinos poco alcohólicos de escasa calidad. No se cultiva fuera de Francia donde está en regresión. Véase: uvas.

uva merlot noir. Variedad de uva tinta de origen francés, cultivada sobre todo en la región de Burdeos. Cepa vigorosa, se suele plantar principalmente en tierras frescas que conservan la humedad en el verano, bastante sensible a las heladas invernales. Poco sensible al oidio, pero mucho al mildiu y a la podredumbre gris, de rendimiento no muy elevado. El vino que produce la merlot es de buena calidad, aunque el mejor resultado se da mezclado con la cabernet sauvignon. Se cultiva en Francia, también en España (variedad en Ribera del Duero), Bulgaria, Rumania, Yugoslavia, Rusia, Argentina, Chile. Utilizada en la Denominación: Vino de La Mancha, Ribera del Duero. Sinónimo: bigney rouge, crabutet noir, alicante. Véase: uvas.

uva meseguera. Variedad de uva blanca, muy resistente a la sequía, de maduración algo tardía. Esta variedad, sobre todo cuando es

cultivada en viñedos situados en zonas de bastante altitud, da vinos muy pálidos, aromáticos con graduación moderada de gran finura y bien equilibrados de acidez, con cierto fondo almendrado en el paso final de la boca. En zonas más cálidas produce vinos con mayor contenido alcohólico, dulces o semidulces, incluso rancios y licorosos frecuentemente mezclados con pedro ximenez, moscatel y malvasía. Es muy resistente a la sequía y su maduración es tardía. Se la denomina también merseguera, marisancho, escanyavella y etquitxagos en Baleares. Es variedad principal en la D.O. Vino de Valencia y Utiel Requena, secundaria en Vino de Almansa, Vino de Jumilla y Vino de Yecla. Véase: uvas.

uva messanges rouge. Véase: uva cabernet franc.

uva messina negra sin pepitas. Buenas para acompañar quesos blandos. Véase: uvass.

uva messina verde sin pepitas. Buenas con queso de cabra, en ensaladas de frutas y para preparar lenguado Veronique. Véase: uvass.

uva ministrel. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

uva misión. Variedad de uva americana que debe su nombre a los misioneros españoles. Véase: merlot noir.

uva moll. Variedad de uva blanca, muy cultivada en la isla de Mallorca, preferente en la D.O. Vino de Binissalem-Mallorca. Da blancos ligeros y equilibrados. Véase: uvas.

uva monastel de Rioja. Véase: uva monastel.

uva monastel. Variedad de uva tinta autóctona de la Rioja. Desde enero de 2007 está autorizada en la Rioja, aunque de momento su presencia es prácticamente nula. No debe confundirse con la Monastrell, utili-

zada en otras zonas, principalmente en la cuenca mediterránea. Para evitar esta confusión, la Monastel suele llamarse "Monastel de Rioja".

uva monastrel. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

uva monastrell. Variedad de uva tinta. Presenta bayas pequeñas, azul negras, con hollejo grueso. Necesita clima continental y gran insolación. Es muy dulce y productiva. Se caracteriza por su alto poder oxidativo. Con ella se obtienen vinos de color rubí intenso con tonos violetas en los jóvenes que se van difuminando con el tiempo a colores más sepia y ocre y notable graduación (sólo desarrolla su pleno potencial varietal a partir de los 13 grados), ligeramente secos y carnosos. También resulta apta para la elaboración de vinos rancios dulces. Utilizada en la Denominación: Vino de Alicante, Vino de Almansa, Vino de Bullas, Vino de Calatayud, Vino de Cariñena, Vino de Costers del Segre, Vino de Jumilla, Vino de Penedés, Vino de Valencia, Vino de Yecla. En Francia: Mouvedre. **Sinónimo:** alcayata, cayata, churret, gayata, ministrel, monastrel, monastrell, murviedro, Véase: uvas.

uva monastrell blanco. Variedad de uva blanca. Véase: uva torrontes.

uva monemvasia. Variedad de uva blanca. Posiblemente originaria de la región griega del mismo nombre. Muy productiva y resistente. Los racimos son grandes, escasos y de forma cilindro-cónica. Las uvas son de tamaño medio y ovaladas, de color verde-amarillo da lugar a vinos de aromas intensos y mucho sabor.

uva monstruosa. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación. Vino de Montreuil.

uva moratón. Variedad de uva tinta. Véase: uva garnacha tintorera.

uva moravia. Variedad de uva tinta autóctona de Cuenca y Albacete. Utilizada en la Denominación: Vino de La Mancha. Sinónimo: brujidera, brujigüero, crujidera, trujidero. Véase: uvas.

uva moreau blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva morellino. Variedad de uva tinta. Véase: uva sangiovese.

uva morenoa. Véase: uva cabernet franc.

uva morillon blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva moristel. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Somontano.

uva moscatel. Variedad de uva blanca. Originaria de Turquía. Se da mejor en climas calurosos. Su uva tiene gran poder aromático y elevado contenido en azúcar. Los vinos son muy característicos: aromáticos (miel, azahar, naranjas, uvas frescas y rosas) con un grado alcohólico elevado y mucho cuerpo. Con ella se elabora el vino dulce natural y mistelas. También se destina en buena 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. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen de Málaga y Valencia.

uva moscatel blanco. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Alicante, Vino de Calatayud, Condado de Huelva, Vino de El Hierro, Vino de Jerez Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Vino de Tacoronte-Acentejo, Vino de Valencia, Vino de Ycoden-Daute-Isora.

uva moscatel de Chipiona. Variedad de uva blanca. Véase: uva muscat d'Alexandrie.

uva moscatel de España. Variedad de uva blanca. Véase: uva muscat d'Alexandrie.

uva moscatel de Málaga. Variedad de uva blanca. Véase: uva muscat d'Alexandrie.

uva moscatel gordo. Variedad de uva blanca. Véase: uva muscat d'Alexandrie.

uva moscatel romano. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Campo de Borja, Vino de Málaga, Vino de Montilla-Moriles, Valle de Güimar. Véase: uva muscat d'Alexandrie.

uva moscatel. Variedad de uva blanca que tiene múltiples usos, uva de mesa, pasa y uva de vinificación. Es de maduración temprana. Con esta variedad se elaboran las aromáticas mistelas Moscatel de la región levantina y algunos vinos generosos, licorosos-generosos o licorosos de gran fama en las D.O. Vino de Málaga y Vino de Jerez Xerez Sherry y manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Es variedad en Vino de Málaga, Vino de Valencia, Vino de Montilla-Moriles. Véase: uvas.

uva moschophilero. Variedad de uva tinta. Originaria de Grecia, deriva de la variedad Fileria. Se cultiva en el Peloponeso. De maduración tardía, requiere suelos fértiles. Es resistente a la humedad y sensible al corrimiento. Los racimos son grandes, densos y cilindro-cónicos. Las uvas son de tamaño medio y redondas, de color rojo. Se utiliza en vinos rosados y blancos, con bajo contenido alcohólico y alta acidez.

uva moulon. Véase: uva Chardonnay,

uva mouranne. Véase: uva malbec.

uva moustardier. Variedad de uva tinta. Véase: uva aubum.

uva moustrou. Variedad de uva tinta Véase: uva tannat.

uva moustrous. Variedad de uva tinta Véase: uva tannat.

uva moza fresca. Véase: uva doña blanca.

uva muagur. Véase: uva doña blanca.

uva mukhranuli. Véase: uva aligoté.

uva muller thurgau. Variedad de uva tinta, se cree cruce de riesling y sylvaner, pero actualmente se piensa que es un grano de riesling autopolinizado. Más prolífica que la riesling tiene un buquet floral típico, es muy importante en la producción del Tafelweine alemán. Su cultivo se extiende a Alemania, Inglaterra y Nueva Zelanda. Véase: uvas.

uva murviedro. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

uva muscadet. Variedad de uva blanca Véase: uva melon.

uva muscat d'Alexandrie. Variedad de uva tinta. Se cree que proviene de Egipto en la ciudad de Alejandría. Cepa vigorosa, es sensible al mildiu, al oidio y a las heladas de invierno, pero por el contrario resiste muy bien la sequía, por lo que es muy interesante en regiones calurosas y secas. Se cultiva en España, África del Sur, Argentina, Chile, California. Sinónimo: moscatel Chipiona, moscatel de España, moscatel de Vino de Málaga, moscatel gordo, moscatel romano, muscat de Setúbal, muscat romain, Zibibbo, Véase: uvas.

uva muscat de Setúbal. Variedad de uva blanca. Véase: uva muscat d'Alexandrie.

uva muskat sylvaner. Variedad de uva blanca. Véase: uva sauvignon blanc.

uva nagyburgundi kek. Véase: uva gamay.

uva navarien. Véase: uva malbec.

uva navaro. Véase: uva garnacha tinta.

uva navarra. Véase: uva garnacha tinta.

uva navarre de la dordogne. Véase: uva garnacha tinta.

uva navarro. Véase: uva garnacha tinta.

uva nebbiolo. Variedad de uva tinta italiana muy extendida en Lombardía, con la cual se elabora el Barolo, uno de los mejores vinos de Italia. Véase: uvas.

uva negra. Variedad de uva tinta. Véase: uva; uva brancellao.

uva negra de Madrid. Variedad de uva tinta. Da vinos de alto contenido alcohólico, color amoratado de intensa capa y gran extracto seco ya que su elaboración se encamina a la obtención de color. Se cultiva en Vino de Madrid, Toledo y Zamora. Sinónimo: tinto común, negral. Véase: uvas.

uva negral. Variedad de uva tinta. Véase: uva negra de Madrid.

uva negramolle. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro, Vino de Lanzarote, Vino de La Palma, Vino de Tacoronte-Acentejo, Valle de Güimar.

uva negre de prechac. Véase: uva malbec.

uva negreda. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Ribeira Sacra.

uva negrera, Véase: uva malbec.

uva negru calvese. Véase: uva garnacha tinta.

uva nemea. Véase: uva agiorghitiko.

uva nicola. Véase: uva gamay.

uva nives temprano. Véase: uva albillo.

uva noir de chartres. Véase: uva malbec.

uva noir de pressac. Véase: uva malbec.

uva noir doux. Véase: uva malbec.

uva noir dur. Véase: uva cabernet franc.

uva noirien blanc. Véase: uva Chardonnay,

uva nyar de presac. Véase: uva malbec.

uva ojo de gallo. Véase: uva godello.

uva olivette beaujolaise. Véase: uva gamay.

uva organzuela palomina. Variedad de uva blanca. Véase: uva palomino.

uva palomino de Jerez. Variedad de uva blanca. Véase: uva palomino.

uva palomino fino. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Jerez Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

uva palomino garrío. Variedad de uva tinta. Véase: uva garrido fino.

uva palomino. Variedad de uva blanca. Es de maduración tardía y precisa de podas en verde para que la cepa no produzca demasiada madera. Es una variedad muy productiva que da un mosto más bien neutro, sin especiales cualidades para ser elaborado como vino de mesa, pero posee una extraordinaria calidad potencial para desarrollar su vocación que es la crianza bajo velo de flor por el sistema de criaderas y soleras. Es variedad en las D.O. Vino de El Bierzo, Jerez, Condado de Huelva, Vino de Ribeiro, Rueda y Vino de Valdeorras. Sinónimo: listán, palomino de Jerez, alban, jerezana alban, albar, jerez, manzanilla de Sanlúcar, organzuela palomina, temprana. Véase: uvas.

uva pansá blanca. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Alella.

uva parde. Véase: uva malbec.

uva pardilla. Variedad de uva blanca. Véase: uva pardillo.

uva pardillo. Variedad de uva blanca. Da mostos de color amarillo que rápidamente toman tonos oscuros. De graduación alcohólica media y acidez poco destacada produce vinos sin especiales cualidades. Se cultiva en Badajoz, Albacete y Cuenca. Utilizada en la Denominación: Vino de La Mancha. Sinónimo: pardilla, blanquillo, marisancho. Véase: uvas; uva albillo.

uva pardina. Variedad de uva blanca. Variedad muy común en la D.O. Ribera de Guadiana. Sinónimo: pardilla. Véase: uvas.

uva parellada. Variedad de uva blanca, con buena resistencia a las enfermedades criptogámicas. Da producciones abundantes con buena conservación del fruto. Racimo de tamaño grande y compacto. Uva de maduración tardía que suele cultivarse en los viñedos situados a mayor altitud, da vinos con baja graduación alcohólica, color amarillo verdoso, gran finura aromática y alta acidez fija. En climas cálidos y menor altitud pierde calidad de aroma. Esta variedad aporta su calidad en las mezclas de vino base para espumosos y en blancos de mesa con aroma afrutado, casi floral y gran personalidad. * Utilizada en la Denominación: Vino de Cariñena, Vino de Cava, Vino de Conca de Barberá, Vino de Costers del Segre, Vino de Penedés, Vino de Tarragona.

uva pargiano. Véase: uva mandilaria.

uva parreleta. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Somontano.

uva pasa. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino; es la uva desecada después de su maduración, con un grado de deshidratación que permita su conservación y consumo. Según el Código Alimentario, 3.22.11.13. Se presentan en racimos o en granos sueltos. Además de la denominación de uvas pasas, podrán llevar el nombre de la variedad de que procedan. Véase: fruta desecada; pasa. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Uva pasa	
Ácido fólico (µg)	27,00
Calcio (mg)	40,00
Carbohidratos (g)	66,50
Energía (kcal)	263,88
Energía (kJ)	1103,00

Uva pasa	
Fibra (g)	6,50
Fósforo (mg)	110,00
Grasa (g)	0,50
Hierro (mg)	2,70
Magnesio (mg)	36,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	630,00
Proteína (g)	2,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,08
Sodio (mg)	52,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10
Vitamina A (µg eq. retinol)	5,00

uva pedro ximenez. Variedad de uva blanca, muy fértil que tiene productiva hasta la yema ciega por lo que los mejores resultados se obtienen con poda de cabeza. * Es muy sensible a las enfermedades criptogámicas y a los insectos a lo que contribuye la gran compacidad del racimo y la finura de la piel. * Es una variedad con clara vocación para la elaboración de vinos generosos, licorosos, rancios y vinos dulces naturales. También se utiliza para algunos vinos blancos de mesa. * Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro, Vino de Jerez Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez, Vino de Jumilla, Vino de Priorato, Vino de Málaga, Vino de Montilla-Moriles, Vino de Valencia, Vino del Valle de la Orotava.

uva perigord. Véase: uva malbec.

uva petit bourguignon. Véase: uva gamay.

uva petit bouschet. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

uva petit chatey. Véase: uva Chardonnay,

uva petit fer. Véase: uva cabernet franc.

uva petit gamai. Véase: uva gamay.

uva petit gamay. Véase: uva gamay.

uva petit game. Véase: uva gamay.

uva petit plant cloré. Variedad de uva blanca. Véase: uva pinot noir.

uva petit riesling. Variedad de uva blanca. Véase: uva riesling.

uva petit rondelet. Véase: uva gamay.

uva petit sira. Variedad de uva tinta. Véase: uva syrah.

uva petit vidoure. Véase: uva cabernet franc.

uva petit vidure. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

uva petite saint-marie. Véase: uva Chardonnay,

uva petite vidure. Véase: uva cabernet franc.

uva petite vignedure. Véase: uva cabernet franc.

uva petoin. Variedad de uva blanca. Véase: uva melon.

uva petouin. Variedad de uva blanca. Véase: uva melon.

uva picapol. Véase: uva albillo.

uva piccolo gamay. Véase: uva gamay.

uva pied de perdrix. Véase: uva malbec.

uva pied noir. Véase: uva malbec.

uva pied rouge. Véase: uva malbec.

uva pino shardone. Véase: uva Chardonnay,

uva pinot blanc. Variedad de uva blanca de Alsacia, produce vinos afrutados, equilibrados y con cuerpo. Véase: uva chardonnay; uva melon; uvas.

uva pinot blanc a cramant. Véase: uva Chardonnay,

uva pinot blanc chradonnay. Véase: uva Chardonnay,

uva pinot chardonnay. Véase: uva Chardonnay,

uva pinot gris. Variedad de uva blanca típica de Alsacia. Aunque se cultiva en muchos países del mundo. Da unos vinos ricos y complejos de gran calidad. Véase: uva auvernat gris, uva auxerrois gris, uva auxois. Véase: uvas.

uva pinot noir. Variedad de uva tinta de origen francés, a ella se debe la reputación de los grandes vinos de Borgoña. De brotación precoz es sensible a las heladas primaverales. Es variedad en Champaña, Borgoña, Alsacia, Valle del Loira. Con frío y humedad durante la floración es atacada por la coulure o millerandage, lo que reduce considerablemente la vendimia. El rendimiento oscila entre los 25 a 90 hl/ha, y su graduación de 8,8° a 11,7°. Dada su calidad se cultiva prácticamente en todo el mundo. Véase: uva bourgignon noir, uva petit plant cloré, uva plant cloré, uva sauvignon noir. Véase: uvas.

uva pinotage. Variedad de uva tinta. Resultado del cruce de las variedades Pinot Noir y Hermitage (Cinsault). Fue desarrollada en 1925 por A.I. Perold, en la Universidad de Stellenbosch (Sudáfrica). El objetivo era obtener una variedad con las cualidades organolépticas de la Pinot Noir y la productividad y resistencia de la Cinsault. Se cultiva principalmente en Sudáfrica y Nueva Zelanda. Da lugar a vinos con carácter y muy frutales (ciruelas, bayas rojas), con boca sedosa y elevado contenido de alcohol.

uva piperdy. Véase: uva malbec.

uva piquepoul. Variedad de uva de origen francés, no debe confundirse con la piquepoul de Armagnac. Véase: uvas.

uva pirulesa. Variedad de uva blanca. Ya desaparecida, se cultivaba en Castilla

uva plant breton. Véase: uva cabernet franc.

uva plant charmenton. Véase: uva gamay.

uva plant chartagnet. Véase: uva gamay.

uva plant cloré. Variedad de uva blanca. Véase: uva pinot noir.

uva plant de bevy. Véase: uva gamay.

uva plant de la treille. Véase: uva gamay.

uva plant de labronde. Véase: uva gamay.

uva plant de limagne. Véase: uva gamay.

uva plant de magny. Véase: uva gamay.

uva plant de malin. Véase: uva gamay.

uva plant de meraou. Véase: uva malbec.

uva plant de montlambert. Véase: uva gamay.

uva plant de tonnerre. Véase: uva Chardonnay,

uva plant de trois. Véase: uva aligoté.

uva plant des carmes. Véase: uva gamay.

uva plant des sables. Véase: uva cabernet franc.

uva plant d'arles. Véase: uva malbec.

uva plant d'avelles. Véase: uva gamay.

uva plant d'hery. Véase: uva gamay.

uva plant du Rhin. Variedad de uva blanca. Véase: uva sylvaner.

uva plant du roi. Véase: uva malbec.

uva plant gris. Véase: uva aligoté.

uva plant nikolas. Véase: uva gamay.

uva plant picard. Véase: uva gamay.

uva plant tondo. Véase: uva gamay.

uva plant tondu. Véase: uva gamay.

uva planta fina. Variedad de uva blanca cultivada en Vino de Valencia. Es variedad en la D.O. Vino de Valencia. Véase: uvas.

uva planta nova. Variedad de uva blanca cultivada en la zona de la D.O. Vino de Utiel-requena. Al ser de maduración tardía no debe cultivarse en zonas frías. Esta variedad se dedica a la elaboración de mistelas y de vinos blancos negros con bastante extracto seco. Sinónimo: tardana. Véase: uvas.

uva pourriseau. Variedad de uva blanca. Véase: uva melon.

uva prechat. Véase: uva malbec.

uva prensal. Variedad de uva blanca. Véase: uva moll.

uva prieto picudo. Variedad de uva tinta cultivada en la provincia de León, en la comarca vinícola de Valdebimbre-Los Oteros y también en Zamora y Valladolid.

uva prolifera. Véase: uva albillo.

uva provechón. Variedad de uva tinta. Véase: uva bobal.

uva quercy. Véase: uva malbec.

uva queue rouge. Véase: uva malbec.

uva quille de coy. Véase: uva malbec.

uva rabigato. Variedad de uva blanca. Es la principal en el Porto Blanco. Véase: uvas.

uva rajeno. Véase: uva bobal.

uva ranconnat. Véase: uva garnacha tinta.

uva ranina. Variedad de uva blanca. Véase: uva bouvier.

uva red grenache. Véase: uva garnacha tinta.

uva redondal. Véase: uva garnacha tinta.

uva requena. Variedad de uva tinta. Véase: uva bobal.

uva requenera. Variedad de uva tinta. Véase: uva bobal.

uva requeno. Variedad de uva tinta. Véase: uva bobal.

uva retaglidau nieddu. Véase: uva garnacha tinta.

uva riesler. Variedad de uva blanca. Véase: uva riesling.

uva riesling. Variedad de uva blanca de origen alemán, con la que se elaboran los vinos del Rin y el Mosela. De brotación tardía se elaboran 4 tipos de vino según la época de la vendimia. El rendimiento es variable y oscila de los 40 a 80 hl/ha. Se cultiva en Francia, en Alemania es la segunda en importancia, Suiza, Italia del Norte, Checoslovaquia, Yugoslavia, Bulgaria. Sinónimo: biela grasevina, gentil aromatique, petit riesling, petracine, riesler, russling. Véase: uvas.

uva rivesaltes. Véase: uva garnacha tinta.

uva romere. Véase: uva Chardonnay,

uva romeret. Véase: uva Chardonnay,

uva romieu. Véase: uva malbec.

uva rool grenache. Véase: uva garnacha blanca.

uva rouci bile. Véase: uva Chardonnay,

uva rousillon tinto. Véase: uva garnacha tinta.

uva rousillon. Véase: uva garnacha tinta.

uva rousseau. Véase: uva Chardonnay,

uva roussot. Véase: uva Chardonnay,

uva roussot beunois. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

uva rouvaillard. Véase: uva garnacha tinta.

uva rulander weiss. Véase: uva Chardonnay,

uva russling. Variedad de uva blanca. Véase: uva riesling.

uva sainte marie petite. Véase: uva Chardonnay,

uva salvaje. Nombre vulgar de la planta: *Vaccinium myrtillus*.

uva samsó. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Penedés.

uva sangiovese. Variedad de uva tinta italiana con la que se elabora Chianti y otros vinos italianos. Sinónimo: brunello, calabrese, morellino. Véase: uvas.

uva sans pareil. Véase: uva garnacha tinta.

uva santa maría de alcántara. Véase: uva garnacha tinta.

uva sardone. Véase: uva Chardonnay,

uva saumorille. Véase: uva gamay.

uva sauternes. Variedad de uva blanca. Véase: uva sauvignon blanc.

uva sauvignon blanc. Variedad de uva blanca de origen francés muy cultivado en la zona de Burdeos y el valle del Loira. Cepa vigorosa de brotación media, de fertilidad media 50 – 100 hl/ha. En Sauternes produce vinos licorosos con mostos de unos 13°, y rendimiento de 25 hl/ha y menos debido a la podredumbre noble. En el valle del Loira vinos blancos secos muy perfumados.

uva sauvignon noir. Variedad de uva tinta. Véase: uva pinot noir.

uva semillón. Variedad de uva blanca muy susceptible de ser atacada por la podredumbre noble. Produce vinos con sabores afrutados. Es la segunda cepa blanca francesa, cultivándose también en muchos países del mundo. Sinónimo: blanc doux, colombier, chevrier, gros semillon, Málaga. Véase: uvas.

uva sensible. Véase: uva tempranillo.

uva shardone. Véase: uva Chardonnay,

uva sillina blanc. Véase: uva garnacha blanca.

uva sousón. Variedad de uva tinta autóctona de Galicia, donde es variedad en las D.O. Vino de Ribeiro y Vino de Rías Baixas, Vino de Ribeira Sacra. Produce vinos tintos de mucho color y acidez elevada, graduación alcohólica moderada. Véase: uvas.

uva subirat parent. Variedad de uva blanca, principal en la D.O. Vino de Penedés. Se cultiva también en la D.O. c. Rioja donde se denomina malvasía riojana. Véase: uvas.

uva sugrane. Uva española sin pepitas, con piel dura y sabor ligeramente ácido. Para emplear en tartas. Véase: uvass.

uva sultana. Véase: sultana.

uva sulzentaler blau. Véase: uva gamay.

uva sumoll. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Conca de Barberá, Vino de Tarragona.

uva surin. Variedad de uva blanca. Véase: uva sauvignon blanc.

uva sylvaner. Variedad de uva blanca de origen austríaco, aunque hay autores que creen en su origen alemán o rumano. Cepa vigorosa con rendimientos medios de 60 a 80 hl/ha, alcanzando a veces los 150 hl/ha. Resiste medianamente las heladas primaverales, pero

no tanto las invernales, sensible al mildiu, oidio y podredumbre gris. Produce un vino de calidad media, en función del rendimiento, de un color amarillo y un ligero bouquet, y cierta acidez. En Francia sólo se cultiva en Alsacia, en Alemania era la primera cepa blanca, siendo actualmente la tercera. Se cultiva también en Suiza, Italia del Norte, Austria, Checoslovaquia, Yugoslavia, Rusia, California. Sinónimo: fliegentraube, franken riesling, gentil vert, gros Rhin, gros riesling, plant du Rhin, Véase: uvas.

uva syrah. Variedad de uva tinta originaria de Irán. Actualmente se cultiva en muchos países del mundo. Es ideal para vinos de corte y puros. Da buenos resultados en la producción cuando es recogida a tiempo y bien vinificada. Cepa vigorosa y muy productiva, proviniendo de material de selección clonal. De brotación tardía, su producción es pobre 30 hl/ha, da vinos de elevada graduación 11° a 14° con mucho perfume. Sinónimo: hignin, petit sira, syra, syrach. Véase: uvas.

uva tannat. Variedad de uva tinta originaria del País Vasco francés. Se utiliza como componente base de vinos tintos. Produce un vino alcohólico coloreado y rico en taninos, envejece bien. Cepa vigorosa, se adapta bien a climas con veranos algo húmedos, de brotación tardía, sensible al oidio, mildiu y podredumbre gris. Sinónimo: madiran, moustrou, moustrous, tanat. Véase: uvas.

uva tardana. Variedad de uva blanca. Véase: uva planta nova.

uva tarrantes. Variedad de uva blanca. Véase: uva torrontes.

uva teinturin. Véase: uva malbec.

uva temprana. Variedad de uva blanca. Véase: uva palomino.

uva tempranillo. Variedad de uva tinta, quizás la que produce los mejores vinos españoles.

Su sabor es afrutado, la uva es esférica de color negro azulado y de racimos no muy grandes y hojas grandes pentagonales de 5 lóbulos. Produce vinos tintos de color rubí, ácidos, especialmente aptos para la crianza. Su característica de variedad mejorante se impone en las elaboraciones de vinos claretes, donde intervienen en distintos porcentajes (normalmente 1 a 4) mezclada con la uva blanca airen. Es variedad en las D.O. Vino de Bullas, Vino de Calatayud, Vino de Cariñena, Vino de La Mancha, Vino de La Rioja, Vino de Navarra, Vino de Penedés, Vino de Ribeiro, Ribera del Duero, Vino de Somontano, Vino de Tarragona, Vino de Utiel-requena, Vino de Valdepeñas, Vino de Madrid. Sinónimo: tinto Vino de Madrid, ull de Llevre, tinto fino, cencibel. Véase: uvas.

uva tentillo. Véase: uva garnacha tinta.

uva terranis. Véase: uva malbec.

uva thomson sin pepitas. Variedad común, dulce y jugosa. Se come tanto fresca como seca. Véase: uvass.

uva tinta de Madrid. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Méntrida.

uva tinto de requena. Véase: uva bobal.

uva tinta de Toro. Variedad de uva tinta cultivada en la D.O. Vino de Toro, donde es principal. Véase: uvas.

uva tinta del país. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Cigales.

uva tinta fina. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación. Vino de Monterrei.

uva tintella. Véase: uva garnacha tinta.

uva tintilla. Véase: uva garnacha tinta.

uva tinto aragonés. Variedad de uva tinta, Véase: uva garnacha tinta. Véase: uva aramón.

uva tinto común. Variedad de uva tinta Véase: uva negra de Madrid.

uva tinto de Madrid. Variedad de uva tinta. Véase: uva tempranillo.

uva tinto de Navacarne aragonés. Variedad de uva tinta, Véase: uva garnacha tinta.

uva tinto de Requena. Variedad de uva tinta. Véase: uva bobal.

uva tinto de Zurra. Variedad de uva tinta. Véase: uva bobal.

uva tinto del país. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Ribera del Duero.

uva tinto fino. Variedad de uva tinta. Cultivada en la D.O. Vino de Madrid. Es similar a la tempranillo. Véase: uvas.

uva tinto menudo. Véase: uva garnacha tinta.

uva tinto navacarne. Véase: uva garnacha tinta.

uva tintorera. Variedad de uva tinta. Véase: uva garnacha tintorera.

uva tocai rosso. Véase: uva garnacha tinta.

uva toledana. Véase: uva garnacha tinta.

uva torrontes. Variedad de uva blanca. Forma parte de las D.O. Vino de Ribeiro y Rías Baixas de Galicia y en Andalucía en la D.O. Montilla. Sinónimo: aris, monastrell blanco, tarrantes, turrontes, Véase: uvas.

uva tortosí. Variedad de uva blanca cultivada en la D.O. Vino de Valencia. Véase: uva torrontes.

uva touriga nacional. Variedad de uva tinta, la mejor destinada a la elaboración del Porto. Produce vinos de un gran riqueza, afrutados complejos y de una gran longevidad. Véase: uva torrontes.

uva treixadura. Variedad de uva blanca autóctona de Galicia donde es variedad en

Vino de Ribeiro, Vino de Monterrei, Rías Baixas y Vino de Ribeira Sacra. Produce vinos blancos frescos de color amarillo verdoso, elevada acidez y no mucha graduación. Véase: uvas.

uva trepat. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Conca de Barberá.

uva trouchet noir. Véase: uva cabernet franc.

uva troyen blanc. Véase: uva aligoté.

uva trujidero. Variedad de uva tinta. Véase: uva moravia.

uva turrontes. Variedad de uva blanca. Véase: uva turrontes.

uva ull de Llebre. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Alella, Vino de Penedés, Vino de Tarragona. Véase: uva tempranillo.

uva valdepenero. Otro nombre de la uva airén.

uva valdepeñas. Otro nombre de la uva airén.

uva valenciana. Véase: uva bobal.

uva valenciana blanca. Véase: uva doña blanca.

uva valenciana tinta. Variedad de uva tinta. Véase: uva bobal.

uva valenciana. Variedad de uva blanca. Véase: uva doña blanca.

uva verdaguilla. Véase: uva albillo.

uva verdeja. Variedad de uva blanca. Véase: uva baladi, uva verdejo.

uva verdejo. Variedad de uva blanca autóctona de Castilla-León y de la D.O. Rueda (antigua tierra de Medina) Se obtiene vinos

blancos frescos y equilibrados, mucho aroma, afrutado y con una graduación de 11,5° a 14°. Es variedad principal en la D.O. Rueda. Vino blanco obtenido de este tipo de uva. El deterioro experimentado en el comercio de los históricos generosos ha permitido descubrir las excelentes cualidades que el Verdejo blanco ofrece como vino de mesa, tanto en su vertiente de juventud que ofrece su peculiar aroma primario, su plenitud de sabores y su elegante dejo amargo final, como exaltadas después de moderada crianza, proceso en el que resalta su fuerte personalidad. Sinónimo: verdeja, cepa de Madrigal. Véase: uva turrontes.

uva verdello Louro. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Monterrei.

uva verdello. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro, Vino de Monterrei, Rueda, Vino de Toro, Valle de Güimar.

uva verdeo. Véase: uva godello.

uva verdil. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de Yecla.

uva verdoncho. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de La Mancha.

uva verdot. Variedad de uva tinta de Burdeos. Véase: uvas.

uva verdunois. Véase: uva gamay.

uva veron. Véase: uva cabernet franc.

uva veron bouchy. Véase: uva cabernet franc.

uva veronais. Véase: uva cabernet franc.

uva vert blanc. Véase: uva aligoté.

uva vesparo. Véase: uva malbec.

uva vidure sauvignon. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

uva vidure. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

uva vijariego negro. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro.

uva vijariego. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino de El Hierro, Valle de Güimar.

uva vindure. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

uva viura. Véase: uva macabeo.

uva weiss. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

uva weiss silber. Véase: uva Chardonnay,

uva weissedler. Véase: uva Chardonnay,

uva weisser. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

uva xarel-lo. Variedad de uva blanca, también se dice xarello. Medianamente resistente a las enfermedades criptogámicas y poco sensible a la podredumbre del racimo. Da vinos de graduación alcohólica media, con acidez equilibrada que puede llegar a ser excesiva en años de deficiente maduración y con buena constitución. Los vinos de xarello se utilizan como materia prima para la producción de espumosos y en elaboraciones de vinos blancos mezclada con macabeo, parellada, e incluso en elaboraciones monovarietales. Se cultiva en las provincias de Barcelona y Vino de Tarragona, y es variedad en Vino de Alella, Vino de Penedés, Vino de Tarragona y Ampurdán-Costa Brava, Vino de Cava, Vino de Empordá-Costa Brava. Véase: uvas.

uva zalema. Variedad de uva blanca autóctona de Huelva. Esta variedad evoluciona rápidamente en los procesos de crianza biológica por lo que sus mejores cualidades las desarrollan en la elaboración de vinos envejeci-

dos por el procedimiento físico-químico dando productos muy armoniosos en los que los aromas de la crianza se engarzan perfectamente con la plenitud de sabores que presentan. Es variedad en la D.O. Condado de Huelva. Sinónimo: macabeo. Véase: uvas.

uva zibibbo. Variedad de uva blanca. Véase: uva muscat d'Alexandrie.

uva zinfandel. Variedad de uva tinta típica de California, de origen desconocido, es la más común en este Estado, produce vinos de buen color y un sabor particular que se asemeja a la zarzamora, con mucha graduación. Los vinos que produce son excelentes. * Se piensa que es igual a la variedad "primitivo del Sur" de Italia, de donde algunos dicen que procede. Véase: uvas.

uvas. Consideramos las siguientes variedades de uva (*Vitis vinifera*), disponibles en el mercado: Uva airén; Uva albalonga; Uva alban; Uva albariño; Uva albilla; Uva albillo; Uva alcañón; Uva alcayata; Uva aledo; Uva alicante; Uva aligoté; Uva alvarello; Uva aramón; Uva arauxa; Uva arinto; Uva aris; Uva aruxa; Uva assyrtiko; Uva aubum; Uva auvernat gris; Uva auxerrois; Uva auxerrois gris; Uva auxois; Uva baboso blanco; Uva baboso negro; Uva baladi verdejo; Uva barbera; Uva bastardo; Uva bermejuela; Uva biela grasevina; Uva bigney rouge; Uva blanc doux; Uva blanc fume; Uva blanca cayetana; Uva blanca cayetana; Uva blanquette; Uva blanquillo; Uva bobal; Uva bobal; Uva bonicaire; Uva borrasao; Uva bouchet; Uva bourgignon blanc; Uva bourgignon noir; Uva bouvier; Uva brancellao; Uva brancellao; Uva bremajuelo; Uva brencellao; Uva broncellao; Uva brujidera; Uva brujiguero; Uva brunello; Uva bual; Uva burgunder; Uva cabernet; Uva cabernet franc; Uva cabernet sauvignon; Uva cahors; Uva caiño; Uva calabrese; Uva calagreño; Uva callet; Uva carignan de bedoin; Uva castellana negra; Uva cayata; Uva cayetana; Uva cencibel; Uva cepa de madrigal; Uva chablis; Uva charbrier vert; Uva chardonnay; Uva chasselas; Uva chelva; Uva chelva de cebreros; Uva chelva de guareña; Uva che-

min; Uva chenin blanc; Uva chevrier; Uva churret; Uva cinsaut; Uva cirial; Uva clairette; Uva clairette blanc; Uva clairette blanche; Uva colombar; Uva colombard; Uva colombier; Uva cot; Uva counoise; Uva crabutet noir; Uva crujidera; Uva dan ben hannah israelí; Uva dan-ben hannah israelí; Uva de consumo directo; Uva de mesa; Uva de mesa embolsada vinalopó; Uva de vinificación; Uva diego; Uva dolcetto; Uva doña blanca; Uva elbling; Uva escanyavella; Uva espadeiro; Uva etquitxagos; Uva fendant; Uva ferrón; Uva flame;; Uva fliegentraube; Uva folle blanche; Uva forastera blanca; Uva forcallat; Uva forcayat; Uva franken riesling; Uva gallega; Uva gamay blanc; Uva gamay de chaudenay; Uva gamay freaux; Uva gamay noir; Uva gamay teinturie; Uva garnacha; Uva garnacha blanca; Uva garnacha peluda; Uva garnacha tinta; Uva garnacha tintorera; Uva garrido fino; Uva gayata; Uva gentil aromatique; Uva gentil vert; Uva godello; Uva graciano; Uva gran negro; Uva grenache; Uva gros blanc roux; Uva gros rhin; Uva gros riesling; Uva gros semillon; Uva gual; Uva hignin; Uva hondarrabi beltza; Uva hondarrabi beltza; Uva hondarrabi zuri; Uva hondarrabi zuri; Uva ideal; Uva italia; Uva jaén; Uva jaén blanco; Uva jaén prieto; Uva jerez; Uva jerezana alban; Uva juan garcía; Uva juan ibáñez; Uva jurançon noir; Uva kiewner; Uva knipperlé; Uva lambrusco; Uva listán blanca; Uva listán negra; Uva loureira; Uva macabeo; Uva madiran; Uva Málaga; Uva malbec; Uva malvar; Uva malvasía; Uva malvasía riojana; Uva manto negro; Uva mantua; Uva manzanilla de sanlúcar; Uva manzanilla de sanlúcar de barrameda; Uva maría ardoña; Uva mariouti; Uva marisacho; Uva maturana blanca; Uva mauzac; Uva mazuelo; Uva mazuelo; Uva melon; Uva melon blanc; Uva mencía; Uva merenzao; Uva merlot blanc; Uva merlot noir; Uva meseguera; Uva messina negra sin pepitas;; Uva messina verdes sin pepitas; Uva ministrel; Uva misión; Uva moll; Uva monastrel;

Uva monastrell; Uva monastrell blanco; Uva monstruosa; Uva moratón; Uva moravia; Uva morellino; Uva moristel; Uva moscatel; Uva moscatel blanco; Uva moscatel de chipiona; Uva moscatel de españa; Uva moscatel de Málaga; Uva moscatel gordo; Uva moscatel romano; Uva moustardier; Uva moustrou; Uva moustrous; Uva muller thurgau; Uva murviedro; Uva muscadet; Uva muscat d'alexandrie; Uva muscat de setúbal; Uva muskat sylvaner; Uva nebbiolo; Uva negra; Uva negra de madrid; Uva negral; Uva negramolle; Uva negreda; Uva organzuela palomina; Uva palomino; Uva palomino de jerez; Uva palomino fino; Uva palomino garrio; Uva pansá blanca; Uva pardiella; Uva pardillo; Uva pardina; Uva parellada; Uva parreleta; Uva pedro ximenez; Uva petit bouschet; Uva petit plant cloré; Uva petit riesling; Uva petit sira; Uva petit vidure; Uva petoin; Uva petouin; Uva pinot blanc; Uva pinot gris; Uva pinot noir; Uva piquepoul; Uva plant cloré; Uva plant du rhin; Uva planta fina; Uva planta nova; Uva pourriseux; Uva prensal; Uva prieto picudo; Uva provechón; Uva rabigato; Uva ranina; Uva requena; Uva riesler; Uva riesling; Uva roussot beaunois; Uva russling; Uva samsó; Uva sangiovese; Uva sauternes; Uva sauvignon blanc; Uva sauvignon noir; Uva semillón; Uva sensible; Uva sousón; Uva subirat parent; Uva sugrane;; Uva sumoll; Uva surin; Uva sylvaner; Uva syrah; Uva tannat; Uva tardana; Uva tarrantes; Uva temprana; Uva tempranillo; Uva thomson sin pepitas;; Uva tinta de madrid; Uva tinta de toro; Uva tinta del país; Uva tinta fina; Uva tinto aragonés; Uva tinto común; Uva tinto de madrid; Uva tinto de navalcarnero aragonés; Uva tinto de requena; Uva tinto de zurra; Uva tinto del país; Uva tinto fino; Uva tintorera; Uva turrantes; Uva tortosí; Uva touriga nacional; Uva treixadura; Uva trepat; Uva trujidero; Uva turrantes; Uva ull de llebre; Uva valenciana; Uva valenciana tinta; Uva verdeja; Uva verdejo; Uva verdello; Uva verdello louro; Uva verdil; Uva verdoncho;

Uva verdot; Uva vidure; Uva vidure sauvignon; Uva vijariego; Uva vijariego negro; Uva vindure; Uva weiss; Uva weisser; Uva xarel-lo; Uva zalema; Uva zibibbo; Uva zinfandel. Véase: frutas, verduras y setas. A

continuación, una tabla con las variedades españolas de uvas

uvas españolas	
Cepa	Sinónimo(s)
Airén B	<i>Forcallat Blanca B Lairén Alarije B</i>
Albarín B	
Albarín N	
Albariño	
Albillo B	<i>Albilla</i>
Alcañón B	
Baladí Verdejo B	
Bastardo Blanco B	<i>Baboso Blanco</i>
Bastardo Tinto N	<i>Baboso Tinto</i>
Bermejuela	<i>Marmajuelo</i>
Blanca de Monterrei	
Bobal N	
Bonicaire N	<i>Emboricaire N</i>
Borba B	
Brancellao N	<i>Albarelo B Brancello</i>
Breval	
Burrablanca B	
Cabernet Franc N	
Cabernet Sauvignon N	
Caino Blanco B	
Caíño N	<i>Cachón Caíño Bravo Caíño Tinto</i>
Calagraño B	<i>Jaén Pirulet</i>
Callet N	
Carrasquin N	
Castellana Negra N	
Cayetana Blanca B	<i>Blanca Cayetana</i>
Chardonnay B	<i>Pinot Chardonnay</i>

uvas españolas	
Cepa	Sinónimo(s)
Chelva B	<i>Montúa Montúo Uva Rey B</i>
Chenin B	
Cigüente B	
Colombard B	
Coloraílo N	
Derechero N	
Dona Blanca B	<i>Doña Blanca Moza Fresca</i>
Doradilla B	
Espadeiro N	<i>Torneiro</i>
Eva B	<i>Beba Beba de los Santos</i>
Ferrón N	
Fogoneu N	
Folle Blanche B	
Forastera Blanca B	<i>Dorarilla</i>
Forcallat Blanca B	
Forcallat Tinta N	
Gamay N	
Garnacha Blanca B	<i>Garnatxa Blanca Lladoner</i>
Garnacha Peluda N	
Garnacha Roja G	
Garnacha Tinta N	<i>Garnatxa Negra Gironet Lladoner</i>
Garnacha Tintorera	<i>Tintorera</i>
Garrido Fino B	
Gewürztraminer Rs	
Godello B	
Graciano N	
Gran Negro N	
Gual B	
Jaén Tinto N	
Juan García N	

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

uvas españolas	
Cepa	Sinónimo(s)
Juan Ibáñez N	<i>Concejón</i> <i>Moristel</i>
Lado B	
Listán	
Listán Blanco	
Listan Negro N	<i>Almuñeco</i>
Listán Negro N	
Listán Prieto N	
Loureiro B	<i>Loureira</i> <i>Marqués</i>
Loureiro Tinto N	
Malbec	
Malvar B	
Malvasía B	<i>Rojal</i> <i>Subirat</i> <i>Subirat Parent</i>
Malvasía de Sitges B	<i>Malvasía</i> <i>Grossa</i>
Malvasía Rosada N	
Manto Negro N	
Mazuela	<i>Cariñena</i> <i>Samsó</i>
Mencia N	
Merenzao N	<i>María Ordoña</i>
Merlot N	
Merseguera	<i>Exquitsagos</i>
Merseguera B	<i>Meseguera</i>
Miguel del Arco N	
Molinera N	
Moll	<i>Pensal Blanco B</i> <i>Pensal</i>
Mollar Cano N	<i>Mollar Prieto</i>
Monastrell N	<i>Alcayata</i> <i>Gayut</i> <i>Morastrell</i> <i>Murviedro</i>
Moravia Agria N	

uvas españolas	
Cepa	Sinónimo(s)
Moravia Dulce N	<i>Crujidera</i>
Morisca N	
Moscatel de Alejandria B	
Moscatel de Grano Menudo B	
Moscatel Negro	
Mouratón N	<i>Negreda</i>
Negral N	<i>Tinto Basto</i>
Negramoll N	<i>Mulata N</i>
Ondarrabi Beltza N	<i>Hondarrabi Bletza</i>
Ondarrabi Zuri B	<i>Hondarrabi Zuri B Txuri</i>
Palomino	
Palomino Basto B	<i>Palomino Chato</i>
Palomino Fino B	
Pardillo B	<i>Marisancho</i>
Pardina B	<i>Hoja Vuelta Jaen Blanco</i>
Parellada B	<i>Montonec Montonega</i>
Parraleta N	<i>Dozal</i>
Pedral N	
Pedro Ximenez B	<i>Pero Ximen</i>
Pensal Blanca B	<i>Prensál</i>
Perruno B	
Petit Verdot N	
Picapoll Blanco B	<i>Extra Picapoll</i>
Picapoll Negro N	
Pineau d'Aunis N	<i>Chenin Noir</i>
Pinot Noir N	
Planta Fina de Pedralba B	<i>Planta Angort</i>
Planta Nova B	<i>Tardana</i>
Prieto Picudo N	

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

uvas españolas	
Cepa	Sinónimo(s)
Riesling B	
Robal B	
Rojal Tinta N	
Rome N	
Rubí Cabernet N	
Rufete N	
Sabro B	
Sauvignon Blanco	<i>Sauvignon</i> <i>Blanc B</i>
Sousón N	<i>Tintilla</i> <i>Vinhao N</i>
Sumoll Blanca B	
Sumoll N	
Syrah N	
Tempranillo N	<i>Cencibel</i> <i>Jacivera</i> <i>Tinto de Toro N</i> <i>Tinto del Pais</i> <i>Tinto Fino</i> <i>Ull de Llebre</i>
Tintilla de Rota N	
Tinto Pámpana Blanca N	
Tinto Velasco	<i>Frasco N</i>
Torrontés B	<i>Aris</i> <i>Tarrantes</i>
Tortosí	
Treixadura	
Trepat N	
Verdejo B	
Verdejo Negro N	
Verdello B	
Verdil B	
Verdoncho B	
Vijariego B	<i>Diego B</i> <i>Vijiriego B</i>
Vijariego N	
Vinyater B	

<p style="text-align: center;">uvas</p> <p style="text-align: center;">españolas</p>	
Cepa	Sinónimo(s)
Viura B	<p><i>Macabeo</i></p> <p><i>Macabeu</i></p>
Xarello B	<p><i>Cartoixa</i></p> <p><i>Pansa Blanca</i></p> <p><i>Pansal</i></p>
Zalema B	

uvilla. Nombre vulgar de la planta: *Physalis peuviana*.

uvilla. Nombre vulgar de la planta: *Pouroma cecropiaefolia*.

uvilla. Nombre vulgar de la planta: *Solanum quitoense*.

uvo. Nombre vulgar de la planta: *Pouroma cecropiaefolia*.

uxa. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Dasyatis aspera* (Cuvier). Sinónimo: **pastinaca espinosa**.

uxa. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

uyada. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Acanthorhinus granulatus* (Blainville). Sinónimo: **quelvacho**.

uyada. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Orcynus thinnus* (Luetken). Sinónimo: **atún del Atlántico**.

uyada. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Acanthorhinus granulatus* (Blainville). Sinónimo: **quelvacho**.

uyama. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita maxima*.