

Varietats d'olivera i de vinya dels Països Catalans

ARBEQUINA

La varietat més important de Catalunya, originària d'Arbeca (Garrigues). Les seves olives petites fan l'oli més fi però poc estable. Confitades són saboroses. És la varietat principal de les DOP Les Garrigues i Siurana.



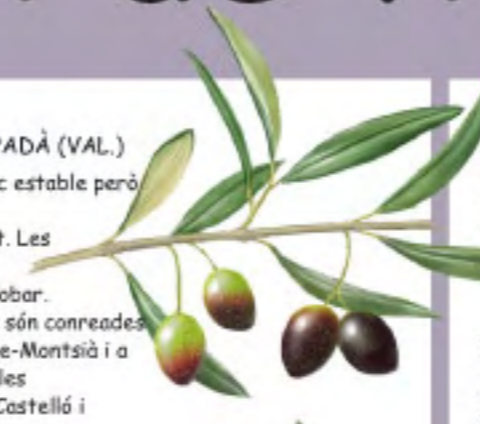
MORRUT, MORRUDA, MONTSERRATINA

El mugronet al capdavant del fruit és el tret diferencial d'aquesta oliva, dominant a la DOP Baix Ebre-Montsià i el nord del País Valencià i admesa a la DOP Siurana. Fa un oli gras però poc estable.



SEVILLENCA, SERRANA D'ESPADÀ (VAL.)

Produïx un oli poc estable però molt apreciat organolèpticament. Les olives són utilitzades per adobar. Aquestes oliveres són conreades a la DOP Baix Ebre-Montsià i a les comarques de les demarcacions de Castelló i València.



EMPELTRE

Prové d'empeltar i fa referència a la seva forma de propagació. És la varietat dominant a la Franja de Ponent i a les Balears, especialment a les DOP Terra Alta, Mallorca i Baix Aragó. Fa un oli molt gras i d'excel·lent qualitat. Les olives d'empeltre es fan servir per adobar.



FARGA

És una de les varietats més antigues i d'oliveres més grosses; es conrea a la DO Baix Ebre-Montsià i a les comarques del Baix Maestrat, l'Alcalatén i la Plana Alta. Té un bon rendiment gras i bona qualitat d'oli, però és de creixement lent i de producció irregular.



VILALLONGA, VILLALLONGA

Varietat més conreada al País Valencià, procedeix de Vilallonga de la Safor. Té un rendiment gras elevat i dona oli de molt bona qualitat. Les olives, verdes a negres, són molt bones per confitar.



BLANQUETA, BLANCA, BLANC ROIG

Aquesta varietat rústica és la més conreada al Comtat, la Canal de Navarrés i la Vall d'Albaida. Produïx molt d'oli i molt apreciat, perquè és dolç i afruitat, però és poc estable.



XANGLOT REIAL, XANGLOTERA

Aquestes olives tenen un contingut d'oli elevat i de bona qualitat. És la varietat principal al Vinalopó Mitjà.



ALFAFARA, ALFAFARICA

Originària d'Alfafara, poble de la Serra de Mariola, fa un oli de bona qualitat. Les seves olives grosses, de color negre o morat fosc, també es fan servir per adobar.



ARGUDELL

Varietat empordanesa, junt amb la corvell i la verdal o llei de Cadaqués. És la principal de la futura DO Oli de l'Empordà. Mossèn Alcover va dir que l'argudell és «la millor per a la producció d'oli, que dona en gran abundància».



VERDIELL

Les olives tenen un contingut mitjà d'oli, que costa d'extreure però és estable i de bona qualitat. Aquesta mena d'olivera alta es conrea especialment a les Garrigues.



PALOMAR, OLESANA

Considerada originària d'Olesa de Montserrat, el seu conreu es concentra a l'Anoia i al Baix Llobregat. Té un gran rendiment, fa un oli estable i d'una qualitat organolèptica apreciada.



GARNATXA, LLEDONER

Nhi ha de diversos tipus varietals, sent la blanca i la rosada una mutació de la negra. És molt versàtil, quant als tipus de vins, siguin monovarietals o en cupatges, secs, caves o dolços, i té una gran estructura.



ULL DE LLEBRE

Varietat ibèrica molt estesa a la majoria de les zones productores del país. Dona estructura als vins de guarda. Resistent a les gelades, vol una bona insolació.



SAMSÓ, CARINYENA

Aquest raïm passa èpoques de menyspreu o temps de glòria als ceps de molts anys. És una varietat rústica molt productiva en zones àrides. Sol anar acompanyada amb la garnatxa.



CABERNET-SAUVIGNON

Originària de Bordeus, s'adapta a tots els sòls i climes i dona vins molt estructurats. En vins fa com la Coca-Cola: és la varietat més popular del món i es troba a tot arreu. Pot fer grans vins i vinasses imbeebles.



TREPAT

Els vins de la Conca de Barberà es caracteritzen per la presència d'aquesta varietat, que aporta acidesa, i no són pas massa alcohòlics. Al Penedès en fan cava rosat.



SIRÀ

L'origen és antic; el nom li ve donat per la ciutat persa d'on es diu que és originària. Malgrat que avui és considerada la gran varietat de les zones costaneres de la Mediterrània, els millors sirà són australians.



MERLOT

Un altre raïm negre originari de la regió de Bordeus, especialment de les subzones de Pomerol i de Saint-Émilion. És el raïm que dona els famosos vins amb aromes de fruita vermella.



BOVAL, REQUENA (VAL.)

És la varietat característica de la DO Utiel-Requena. És rústica, resistent i molt productiva. Jaume Roig ja en parla a l'Espill.



MONESTRELL

«Del vi novell, / del monestrell», va escriure Jaume Roig. Eiximenis també l'elogiava. És una de les grans varietats mediterrànies. És un dels vins dominants al País Valencià, especialment a Alacant. Se'n fabriquen vins dolços excel·lents.



SUMOLL

Raïm de gra gros i rodó, que havia estat productiu dels vins i caves rosats del Penedès. Té poca estructura i dona vins pobres i alegrets.



MANTO NEGRE

Cep autòcton de les Balears, originari de Felanitx, és la varietat principal de la DO Benissalem-Mallorca. Produïx un vi fi i aromàtic, molt apte per a l'envel·liment.



COLLÓ DE GALL

Una de les varietats locals oblidades. De gra gros, n'hi havia al Penedès, al Garraf i a les Gavarres. A la zona d'interès enològic de Calonge i Vall-llobrega, al Baix Empordà, és un raïm de taula molt apreciat.



PICAPOLL

D'aquest cep de gra petit i punxegut també se'n troba amb raïm de color roig. Es conrea al pla de Bages i a la Catalunya Nord. Dona vins d'aroma especiada. Ho per menjar a taula, s'havia usat per fer panes. Donava un vi elogiat per Eiximenis.



CHARDONNAY

Originària de Borgonya i Xampanya, és la reina de les varietats blanques a tot el món. La seva presència afavoreix els vins blancs de gran qualitat.



MACABEU

Aquest raïm de gra dolç forma part de la trilogia essencial del cava. Dona vins lleugers i frescos. El macabeu dona l'aroma afruitada al cava.



XAREL·LO

Propi del Penedès, produïx vins àcids, aromàtics i estructurats. Tant serveix per al cava com per a vins blancs de guarda. Dona estructura al cava.



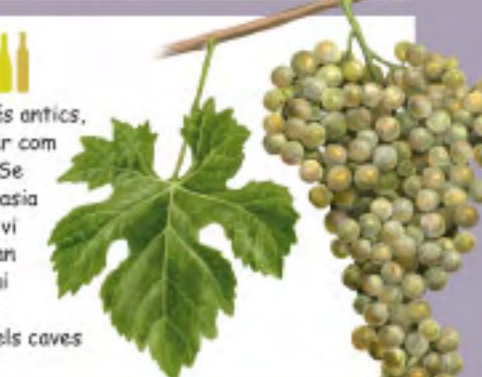
PELLADA

De pell gruixuda i polpa groguenca, dona vins molt aromàtics i aptes per al cava, al qual dona acidesa i frescor. És un cep molt productiu. El brandi del Penedès se sol fer amb pellada.



MALVASIA

És dels raïms més antics, tant per menjar com per vinificar. Se'n obtenia la malvasia de Sitges, aquell vi dolç i aromàtic tan espectacular, avui quasi extingit. El subiràt parent dels caves és una malvasia.



MERSEGUERA, ESCANYAVELLA, ESQUITXAGOSSOS

La varietat de raïm blanc més característica del País Valencià. Fa vins molt afruitats.



MOSCATELL

Se'n han arribat a descriure dues-centes varietats, essencialment blanques, de moscat. És un raïm exquisit tant per menjar gra a gra com per fer-ne vi. Se'n obtenen vins dolços perfumats, els més populars de la Mediterrània.



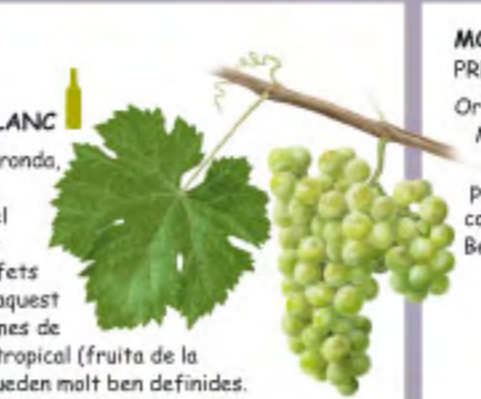
PEDRO XIMÉNEZ

Originària del centre d'Europa, del Rin, un soldat de l'emperador Carles I, anomenat Pedro Ximénez o P. Ximen, la va dur a la península Ibèrica. És present al Priorat i l'han fet famosa les denominacions d'origen andaluses amb els seus formidables P.X.



SAUVIGNON BLANC

Originària de la Gironda, els francesos l'han escampat per tot el món. És fàcil trobar monovarietals, vins fets exclusivament amb aquest raïm, ja que les aromes de préssec i de fruita tropical (fruita de la passió, banana) hi queden molt ben definides.



MOLL, PREMSAL BLANC

Originària de l'illa de Mallorca, és la varietat principal per als vins blancs conreats a la DO Benissalem-Mallorca.



TORTOSÍ

És una de les varietats blanques pròpies de la subzona Clarià de la DO València, conreada a les comarques de la Vall d'Albaida i la Costera.

