

U

ublada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **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*.

Uca Familia: *ocipódidos*. 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**.

ucha. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **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 vascuence de la seta: *Lyophyllum georgii*.

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

udako onddozuri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus reticulatus*.

udazkeneko onddozuri. Nombre vulgar vascuence 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 vascuence del anfibio: *Rana sp.* . Sinónimo: **rana**

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

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

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

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

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

ugotso. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **esturión**.

UHT. Véase: leche UHT.

uill de perdiu. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **merlo**.

uka. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **barrilete**.

uki. Nombre vulgar vascuence 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 vert. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: pastinaca; quimera.

ulls. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **faneca plateada**.

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

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. Gran familia de dicotiledóneas herbáceas y aromáticas del orden de las umbelales. Sus flores tienen un ovario de dos carpelos, que al madurar forma un fruto seco que se descompone en dos mitades, cada una de las que contiene una sola se-

milla. Consideramos: ajowan (*Carum ajowan*; *Carum copticum*), apio (*Apium graveolens*), asafétida (*Ferula asafoetida*), biznaga (*Ammi visnaga*), cicuta (*Comium maculatum*), eringio (*Eyngium foetidum*), hinojo (*Foeniculum dulce*), perejil (*Petroselinum hortense*), zanahoria (*Daucus carota*) * perejil de Nápoles (*Petroselinum crispum* “Italian”), perejil japonés (*Cryptotaenia japonica*), perejil tuberoso (*Petroselinum crispum* var. *tuberosum*), poligondo (*Polygonum odoratum*), rúcula turca (*Bunias orientalis*)

***Umbrina krameri*.** Familia: *Umbridae*. Es un pez de 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**.

***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 (*Umbrina krameri*)

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

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

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

Umbrina ronchus. Familia: esciénidos. 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 recorridas 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. 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 Pascual**.

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 Dulse, 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, sim-

plemente 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; verduras del mar. Nombre vulgar: **wakame**.

Ungulina annosa. Familia: poliporáceas. Género: ungulina. 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: ungulina. 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: ungulina. Características: Trama no fuertemente coloreada. Sub-características: Trama dura, suberosa o leñosa. Costra normal, no en película delga-

da. 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: ungulina. 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**

uot. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: besugo; 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 orga-

nismo. 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. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: dorada; oblada.

urade. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada**.

uradelle. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada**.

Uranoscopidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinoptergios. 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 com-

primido 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 carnosos protáctil adosado a la mandíbula y que agitado como un señuelo le sirve para capturar sus presas. Esta excrecencia 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, mas-catabaco, **pez rata**. Designación oficial: **ra-ta**.

uranyola. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez volador tropical**.

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

urañola. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **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. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **maragota**.

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*.

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

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

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. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **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 aguijón.**

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

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

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

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

ur-otso. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **esturión.**

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

urraburu. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada; hurta.**

urre txirla. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja margarita.**

urre-arrain. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada; hurta.**

urreburu. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **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.*

urriz-gorritza. Nombre vulgar vasco de la seta: *Russula vesca*.

urriziza. Nombre vulgar vasco de la seta: *Cantharellus cibarius*.

urriziza beltza. Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybe nebularis*.

urrizti-esneki berde. Nombre vulgar vasco de la seta: *Lactarius pyrogalus*.

urta. Nombre vulgar del pez: *Sparus auriga*.

urta. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: bejel; dentón; hurta; pargo; 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. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **caballito de mar**.

urtakozaldi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **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 cue-

llo 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 estas 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 (embryophytes) 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*.

usado. Véase: vino usado.

usakumi. Nombre vulgar vasco de la paloma: *Columba livia*. Sinónimo: **pichón**

usapal. Nombre vulgar vasco de la paloma: *Columba livia*. Sinónimo: **pichón**

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

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

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 miliaecum*, L.), **panizo** (*Setaria italica*, P. I.), **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 pienso. 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.

Ustilina 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-kimoo**.

utempe. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lisa pardete**.

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

utensilios. Véase: aparatos, utensilios y envoltantes; 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 envoltantes.

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; vaporera 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 importante 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: cuscuse-ra.

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 utilizan 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 decolorar 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 expenderán 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.

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
Energía (kJ)	262,38	279,33
Potasio (mg)	250,00	320,00
Porción comestible	90,00	80,00
Energía (kcal)	62,77	66,83
Fósforo (mg)	22,00	16,00
Calcio (mg)	17,00	4,00
Carbohidratos (g)	16,10	15,50
Ácido fólico (µg)	16,00	26,00
Magnesio (mg)	10,00	4,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	4,00	4,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	3,00	3,00
Sodio (mg)	2,00	2,00
Fibra (g)	0,90	0,40
Vitamina E (mg)	0,70	0,70
Proteína (g)	0,60	0,60
Hierro (mg)	0,40	0,30
Niacina (mg eq. niacina)	0,30	0,30
Cinc (mg)	0,10	0,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10	0,10
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04	0,04
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,02	0,02
Colesterol (mg)	0,00	0,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00	0,00
Vitamina D (µg)	0,00	0,00
Yodo (mg)	0,00	0,00
Grasa (g)	tr.	0,70
Grasa moninsaturada (g)	tr.	tr.
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	tr.
Grasa saturada (g)	tr.	tr.

uva. Véase: vino uva.

uva blanca. Véase: uva.

uva negra. Véase: uva.

uva de monte. Nombre vulgar de la planta: *Macleania rupestris*; *Pouroma cecropiae-folia*.

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

uva espina. Véase: vino sabor uva espina.

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

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

uva airén. Variedad de uva blanca de racimo grande y apretado. Esta da vinos amarillo pajizos de graduación alcohólica media con escasa acidez fija, aroma característico y cuerpo relativamente bajo o medio. Cuando la vendimia se adelanta cuidando el proceso de elaboración se obtienen vinos muy afrutados, mejor dotados de acidez fi-

ja que les comunica frescura y ligeros de cuerpo. 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.

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 albariño. Variedad de uva blanca originaria de Galicia. Produce vinos blancos ácidos de color amarillo pajizo y aromas florales muy acusados, la uva es pequeña y dulce. Vino blanco elaborado en Galicia, únicamente con esta uva, y con una graduación alcohólica de 11,3°. Utilizada en la Denominación: Vino de Rias Baixas, Vino de Ribeira Sacra, Vino de Ribeiro.

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 con Vino de La Manchas marrones y pulpa blanca traslúcida. Pepitas pequeñas, sabor muy azucarado y exquisito. 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 siendo variedad en la D.O. Vino de Ribeiro y en D.O. Vino de Madrid. Sinónimo: uva albilla. Véase: uvas.

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

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

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 aligoté. Variedad de uva blanca de origen borgoñés. Es una cepa vigorosa y fuerte, que brota pronto y peligra 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.

uva alvarello. Variedad de uva blanca Véase: brancellao.

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 León) Véase: uvas.

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

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 torrontes.

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

uva assyrtiko. Variedad de uva blanca de origen griego. Véase: uvas.

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 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 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. Sinónimo: uva baladi.

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

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

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

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

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. Sinónimo: cayetana. Véase: uvas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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: brencellao, bruncellao, alvarello, uva gallega, uva negra. Véase: uvas.

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

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

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

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

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

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

uva cabernet franc. Variedad de uva tinta francesa, una de las más famosas del mundo, originaria de Burdeos, como 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. Es vigorosa y necesita una poda larga, produce unos 30 hl/ha, aunque en el Langedoc 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.

uva cabernet sauvignon. Variedad de uva tinta de origen francés, es la más noble, denominada la uva sin defectos. De origen bordelés, de brotación tardía, le permite escapar de las heladas primaverales, muy sensible al oidio y la excoriosis, bastante resistente a la podredumbre gris. 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 cabernet 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, Ru-

mania, Rusia, California, Méjico, Chile, África del Sur, Australia, etc. En España se utiliza en las Denominaciones: Vino de Carriñena, 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: vidure, vindure, petit vidure, vidure sauvignon, petit bouschet, bouschet, etc. Véase: uvas.

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

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

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

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 Mérida, Vino de Mondéjar, Vino de Valdepeñas. Véase: tempranillo; uvas.

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

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

uva colombard. Variedad de uva blanca de origen francés, se la conoce también como colombar, colombier, charbrier vert, gros blanc rous, 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 es

tá 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 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 counoise. Variedad de uva tinta. Sinónimo: uva aubum.

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

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

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

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

uva chardonnay. Variedad de uva blanca, quizás la mejor del mundo para elaborar vinos blancos. Con ella se hace el Bourgogne 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, roussot 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.

uva chasselas. Variedad de uva blanca de Francia y Suiza con el nombre de fendant. La calidad no es muy buena. Véase: uvas.

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

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 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 proceso mecánico, sirva para la elaboración del mosto que pueda fermentar normalmente. Véase: producto de vinificación.

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

uva dolcetto. Variedad de uva tinta italiana. Véase: uvas.

uva doña blanca. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Vino del Vino de El Bierzo, Vino de Monterrei, Vino de Ribeira seca, Vino de Valdeorras.

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

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

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

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

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

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

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

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

uva gallega. Variedad de uva blanca Véase: brancellao.

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

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

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

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 chaudenay. Véase: uvas.

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

uva garnacha blanca. Variedad de uva blanca procedente de Aragón, de hoja redonda y grano pequeño redondo y de color amarillo, de gran rendimiento y produce vinos de elevada graduación. Es variedad en la D.O. Vino de Alella, Vino de Tarragona y Vino de Terra Alta, Vino de Cariñena, Vino de Somontano, Vino de Priorato y Rioja. Vino de Calatayud, Vino de Empordá-Costa Brava.

uva garnacha peluda. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Alella, Vino de Penedés, Vino de Terra Alta. Vino de Priorato.

uva garnacha tinta. Variedad de uva tinta, de gran productividad. 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 Méntrida, Vino de Madrid. Sinónimo: tinto aragonés, tinto de Navacarnero, garnacho tinto. 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 Mérida, 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, Mérida, 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 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 gentil aromatique. Variedad de uva blanca. Véase: uva riesling.

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

uva godello. Variedad de uva blanca de gran calidad y poder aromático. Utilizada en la Denominación: Vino de El Bierzo, Vino de Ribeira Sacra, Vino de Ribeiro, Vino de Valdeorras, Monterrey, Véase: uvas.

uva graciano. Variedad de uva tinta de sarmientos rojizos o con rayas blancas y Vino de La Manchas en la hoja joven. La hoja adulta es trilobulada, el grano de color negro agrupado en racimos de 2 hombrillos cilíndricos. Es ideal en suelos calizos-arcillosos. Produce vinos de graduación alcohólica media muy equilibrados y aptos para la crianza en roble. 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 grenache. Variedad de uva tinta en Francia, de origen español (garnacha) Véase: uvas.

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

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

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

uva jaén prieto. Variedad de uva blanca. Sinónimo: 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 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 kiewner. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

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

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

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

uva macabeo. Variedad de uva blanca. 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 fres-

cura 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 obtención 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. Véase: uvas.

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

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

uva malbec. Variedad de uva tinta de origen francés. Produce un vino de color muy oscuro con mucha graduación. Se emplea tradicionalmente 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. Sinónimo: cahors, auxerrois, balouzet, cot. Véase: uvas.

uva malvar. Variedad de uva blanca, bastante productiva con racimos grandes y granos de color amarillo verdoso. Se emplea también como uva de mesa. Produce vinos de color amarillo pajizo, perfumados, ligeros y con buena acidez. En su unión con el tinto fino de Vino de Madrid (Tempranillo) para elabo-

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

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. Véase: uvas.

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 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. Sinónimo: uva baladi.

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

uva maturana blanca. Variedad de uva blanca.

uva mauzac. Variedad de uva francesa, se elabora con ella algunos espumosos. 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 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 melon blanc. Variedad de uva blanca. Véase: chardonnay.

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, pourriscieux, petouin, pètoin, pinot blanc (en California), etc. Véase: uvas.

uva mencia. 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. Su principal área de producción se sitúa en la provincia de León, también en Galicia, 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 merenzao. Variedad de uva tinta. Utilizada en la Denominación: Vino de Ribeira Sacra, Vino de Valdeorras.

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

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

uva monastrell. Variedad de uva tinta. Es muy productiva, de ella se obtienen vinos tintos, secos con color, cuerpo y graduaciones mínimas de 12°. 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. Sinónimo: alcayata, cayata, churret, gayata, ministrel, monastrel, monastrell, murviedro, Véase: uvas.

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

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

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

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

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

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

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

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 garrio. 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 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 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 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	
Energía (kJ)	1103,00
Potasio (mg)	630,00
Energía (kcal)	263,88
Fósforo (mg)	110,00
Porción comestible	100,00
Carbohidratos (g)	66,50
Sodio (mg)	52,00
Calcio (mg)	40,00
Magnesio (mg)	36,00
Ácido fólico (µg)	27,00
Fibra (g)	6,50

Vitamina A (µg eq. retinol)	5,00
Hierro (mg)	2,70
Proteína (g)	2,50
Grasa (g)	0,50
Niacina (mg eq. niacina)	0,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,08
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00
Colesterol (mg)	0,00
Grasa moninsaturada (g)	0,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,00
Grasa saturada (g)	0,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	0,00
Cinc (mg)	
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

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

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

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

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

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

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

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

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

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. Sinónimo: 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. Sinónimo: uva bourgignon noir, uva petit plant cloré, uva plant cloré, uva sauvignon noir. Véase: uvas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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 rousot beaunois. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

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

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 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 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 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: fliegen-traube, 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 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 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 Mérida.

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

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

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

uva tinta de Navalcarnero aragonés. Variedad de uva tinta, Véase: uva garnacha tinta.

uva tinta de Requena. Variedad de uva tinta. Sinónimo: uva bobal.

uva tinta de Zurra. Variedad de uva tinta. Sinónimo: uva bobal.

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

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

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

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, turrantes, 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 Por-

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

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

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

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

uva verdeja. Variedad de uva blanca. Sinónimo: 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 juven-

tud 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 ttorrontes.

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 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 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 weiss. Variedad de uva blanca. 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 envejecidos 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 alledo; 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 brancello; 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 chaselas; Uva chelva; Uva chelva de cebreiros; Uva chelva de guareña; Uva chemin; 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 forcaltat; Uva forcay; Uva franken riesling; Uva gallega; Uva gamay blanc; Uva gamay de chaude-nay; Uva gamay freaux; Uva gamay noir; Uva gamay teinturie; Uva garnacha; Uva garnacha blanca; Uva garnacha peluda; Uva garnacha tinta; Uva garnacha tintore-ra; Uva garrido fino; Uva gayata; Uva gentil aromatique; Uva gentil vert; Uva gode-llo; 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 marisanchó; Uva maturana blanca; Uva mauzac; Uva mazuelo; Uva mazuelo; Uva melon; Uva melon blanc; Uva mencia; Uva mrenza; 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 monstrosa; 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 pardilla; 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 pourriseum; 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 torrontes; 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 verde-llo 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.

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. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: pastinaca espinosa; pastinaca.

uyada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: atún del Atlántico; quelvacho.

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