

Denominaciones de Origen – II

Los factores naturales y los factores humanos en la delimitación de la zona de producción y reconocimiento de una Denominación de Origen.

Como es sabido la Denominación de Origen consiste básicamente en el empleo de un nombre geográfico para designar un producto procedente de la correspondiente zona, que tiene características determinadas o peculiares debidas exclusiva o principalmente a los factores naturales y factores humanos que concurren en dicha área, y que esté oficialmente autorizada.

La Denominación de Origen no es una simple información de la procedencia geográfica del producto, (indicación geográfica) sino que debe existir un vínculo directo entre las características del producto, su calidad y renombre con los factores naturales y humanos que condicionan o actúan sobre la producción y elaboración. A este fin se reconocen de forma institucional las Denominaciones de Origen y se reglamentan todos los aspectos necesarios de producción y elaboración.

Los factores naturales.-

Son el conjunto de elementos, inherentes al área geográfica, que influyen sobre el metabolismo del viñedo y su cosecha; son factores independientes de la acción del hombre, o en los que la influencia humana tiene escasa o relativa incidencia.

Entre estos elementos figuran como principales **el suelo, el clima, la topografía y situación del terreno**. La composición de la atmósfera es prácticamente homogénea, aunque en casos aislados pueden presentarse perturbaciones, como en las proximidades de las autopistas, por la mayor presencia de plomo, etc.

Antes de tratar del **suelo**, vamos a hacer algunas consideraciones sobre la corteza terrestre.

La corteza terrestre tiene gran actividad tectónica, por las colisiones de las placas, que flotando sobre el magma fundido, se desplazan a una velocidad pequeña de unos 2 cm. por año. Como estas placas son enormes, pues hay unas 20 placas en toda la superficie terrestre, aunque el desplazamiento es muy lento acumulan una inercia descomunal y los choques son muy violentos, originando los plegamientos de grandes cordilleras como los Alpes. Si la placa es marítima y subyace o resbala bajo la placa terrestre de la costa, se produce una gran elevación de la corteza, originando un plegamiento paralelo a la costa, como es la enorme cordillera de los Andes, con gran actividad volcánica. En los límites de las placas se originan frecuentes seísmos y fenómenos volcánicos.

Por otra parte los continentes van a la deriva, cambiando la configuración de la corteza terrestre (Sudamérica estuvo unida al continente africano, el océano atlántico tiende a ensancharse,

Groenlandia se desplaza hacia el norte, La India, antiguamente separada de Asia, en su desplazamiento hacia el norte chocó contra la costa asiática dando lugar al enorme plegamiento de la cordillera del Himalaya.etc

Las rocas madre de la corteza terrestre pueden estar constituidas por rocas metamórficas, que han sufrido fuertes presiones y calor durante su formación (pizarra, mica, etc.), o por rocas ígneas, que provienen de proyecciones del magma fundido, que ocupa las grietas de la corteza terrestre, que al enfriarse lentamente permite la cristalización de los minerales, como el granito, o por el contrario las rocas volcánicas arrojadas incandescentes, pero de rápido enfriamiento, como el basalto. También pueden ser rocas sedimentarias, formadas lentamente por acumulación de sedimentos orgánicos o minerales. Finalmente las rocas silíceas, en las que domina el sílice (óxido de silicio), como la arenisca.

El suelo se forma a partir de la roca madre, que se va disgregando por el efecto combinado del agua y del hielo. El agua de lluvia penetra por las grietas de la roca, y al congelarse, con la expansión consiguiente produce la rotura y el fraccionamiento sucesivo de la roca inicial. Después el efecto de la meteorización, con la oxidación e hidrólisis de los diferentes minerales que entran en su composición, en contacto con la atmósfera, Estos fenómenos van haciendo posible el desarrollo de los vegetales, empezando por las algas y los líquenes, que proporcionan residuos orgánicos y nitrógeno, preparando el terreno para el desarrollo de plantas superiores.

En todos los suelos se pueden apreciar distintos horizontes. El horizonte A es el que está en la superficie, que contiene la capa de **humus** formada por restos vegetales y animales en descomposición, por la actividad de hongos y bacterias principalmente, por lo que contiene proteínas, ácidos urónicos, ligninas y gases de esta descomposición como el CO₂ y NH₄. El porcentaje de humus se restablece en el suelo mediante el empleo de compost o abono orgánico.

En suelos áridos el porcentaje de materia orgánica es inferior al 0,5%, mientras que en las turberas, suelos con abundantes restos vegetales que pueden provenir del carbonífero, supera el 95%.

El B contiene generalmente elementos que provienen del A, por arrastre del agua de lluvia. En el horizonte C se encuentra la roca madre más o menos disgregada.

El **suelo** desempeña un papel fundamental para el desarrollo de la planta, porque constituye no solamente el soporte físico de la cepa, sino que también aporta las sustancias minerales necesarias para la nutrición y desarrollo de la cepa, considerando como suelo la parte del terreno en profundidad que es accesible al sistema radicular de la planta. La cepa cuenta con el oxígeno de la atmósfera, que toma principalmente a través del sistema foliar, y con el gas carbónico, fuente para la elaboración de los hidratos de carbono (glucosa y fructosa)

La principal actividad de las raíces se desarrolla entre la superficie del suelo y una profundidad de unos **60 o 70 cm.**, zona en la que se extiende la masa principal del sistema radicular. Sin embargo

también es importante el estrato inferior, hasta una profundidad de unos 2 metros, que es también accesible a una parte de las raíces. Esto no es óbice para que en suelos con roca permeable y accesible a las raíces, como son las margas, y en casos de baja disponibilidad de agua en capas superiores, las raíces puedan explorar el terreno hasta 3 metros de profundidad. Por el contrario en zonas de pluviosidad frecuente el sistema radicular es más superficial.

En el suelo se deben considerar otros dos aspectos, uno de carácter **físico** relativo a la textura o granulometría, es decir la dimensión de las partículas que lo componen, que tiene relación con la capacidad de retención de oxígeno y agua, y otro es el aspecto de su **composición química**.

La ciencia que estudia el suelo desde el punto de vista mineral y biológico se denomina edafología.

En el suelo se encuentran elementos de diferente grosor, desde cantos o piedras, arenas gruesas, de 2 a 0,5 mm., otros elementos medios de 0,5 a 0,2, y finalmente componentes muy finos de 0,2 a 0,02 mm. Las **arenas** se forman por disgregación de las rocas por efecto de diferentes formas de erosión, y procede generalmente de rocas de cuarzo, es decir de sílice. Las **arcillas** proceden por erosión de rocas de sílice y aluminio, con óxido de hierro, que con agua forman silicatos hidratados de notable plasticidad. Las arenas son más permeables que las arcillas. La granulometría del suelo tiene mucha importancia para el comportamiento del agua, en función del clima, a efectos de asegurar la disponibilidad de humedad para el sistema radicular.

Los suelos muy arenosos, homogéneos y profundos drenan fácilmente el agua, y en consecuencia en climas con largos períodos de sequía hay mayor riesgo de que la planta no cuente con el grado suficiente de humedad. Al drenar el agua fácilmente también van perdiendo sustancias nutritivas, con un progresivo empobrecimiento. Sin embargo cuando existe una capa más impermeable de arcillas a una profundidad adecuada, hasta 1 ó 2 metros por ejemplo, esta capa puede retener el agua de lluvia y constituir un depósito de humedad del que la planta puede aprovisionarse, especialmente en momentos críticos de su ciclo vegetativo.

Por otra parte estos suelos arenosos y porosos tienen la ventaja de su perfecta **aireación**, con la consiguiente aportación de oxígeno a las raíces, y de nitrógeno para la flora nitrificante. Estos suelos son especialmente útiles en zonas con precipitaciones frecuentes, ya que la fácil percolación del agua evita los encharcamientos, permitiendo la buena aireación del sistema radicular, y por otra parte las lluvias frecuentes aseguran un grado de humedad suficiente para la planta.

La granulometría del suelo influye sobre el **movimiento capilar del agua** y de las soluciones salinas del suelo, ricas tanto en macroelementos (nitrógeno, potasio, fósforo, calcio) como en microelementos (hierro, magnesio, cobre, manganeso, etc.), que son indispensables para la vida de la planta y la realización de la función clorofílica.

Por el contrario, una buena proporción de **arcilla** es útil en zonas con precipitaciones irregulares porque estos suelos tienen mayor capacidad para retención del agua (**capacidad de campo**), manteniendo un mayor nivel de humedad disponible para las raíces.

Los **suelos muy arcillosos**, además de la difícil eliminación del exceso de agua en épocas lluviosas, presentan el inconveniente de una mayor dilatación o contracción, por lo cual en estíos secos tienden a la formación de grietas que contribuyen a la mayor desecación del suelo. La filoxera se desarrolla más fácilmente en terrenos arcillosos porque los pequeños intersticios del terreno facilitan la migración de las larvas de este ácaro. Las arcillas que tienen una débil carga negativa absorben cationes con facilidad, que se incorporan fácilmente a las soluciones minerales del suelo, de las que se nutre la planta.

Los cationes necesarios para el normal desarrollo de la vid son K, Mg, Mn, B, Ca, Fe, P, etc., destacando el potasio dado el alto porcentaje de la uva y del vino en este elemento.

Algunos de estos cationes, como el B (boro), cuando están en dosis muy altas pueden tener efectos tóxicos, como también ocurre con la caliza activa que puede provocar clorosis por bloqueo del catión Fe, que también exige la elección del portainjerto adecuado.

Los **suelos calcáreos**, más ricos en calcio, pueden tener su origen en rocas calizas inorgánicas u orgánicas; en este último caso por acumulación de caparazones de multitud de microorganismos como las diatomeas. Los suelos calcáreos son en general permeables por razón de su granulometría. Sin embargo los excesos de caliza también producen reacciones en la planta no deseables, como la **clorosis**, problema que debe salvarse mediante la elección de portainjertos adecuados. El amarilleamiento de la hoja disminuye su capacidad de fotosíntesis afectando al volumen de la cosecha y a su calidad.

Todos estos aspectos no solamente tienen importancia desde el punto de vista de la viabilidad del cultivo, sino también sobre la calidad de la cosecha.

Decía Branas, gran investigador de viticultura, que el bajo nivel de recursos del suelo en agua y en nitrógeno es un factor indispensable para la calidad de un vino. Se ha observado que las viñas plantadas en suelos homogéneos, fértiles y frescos, a menudo con la ayuda del riego, no dan vinos finos de alta calidad. **El exceso de nitrógeno provoca un desequilibrio en el desarrollo vegetativo de la planta (madera y hojas) y el peso de las bayas.**

Otros aspectos interesantes del suelo son el color, la salinidad, el ph, la temperatura, etc. Respecto del **color**, que depende de las longitudes de onda que despiden o refleja el suelo, según su naturaleza, que a su vez afecta a la iluminación de la cepa y la fotosíntesis.

Los **suelos rojizos** demuestran una fuerte aireación y un hidromorfismo pronunciado que permite que el catión hierro, que intervenía en los complejos en forma ferrosa, pase a forma oxidada o férrica.

Los **suelos grisáceos o verdosos** son indicadores de un medio reductor, por falta de aire, lo cual constituye un grave inconveniente para el desarrollo vegetal y de la vid en particular.

Los suelos muy **oscuros o negros**, más frecuentes en zonas bajas y húmedas, indican alta riqueza en materias nitrogenadas.

La **salinidad del suelo** es otro aspecto a tener en cuenta, que a veces se manifiesta por formaciones cristalinas sobre la superficie, y exige la utilización de portainjertos especiales para salvar este grave inconveniente.

La **temperatura del suelo** es un factor importante para el desarrollo de la cepa, está motivado por la insolación, la temperatura ambiente, la evaporación, consistencia y color del suelo. A igualdad de los restantes elementos los suelos más claros son más frescos. La existencia de cantos o piedras aumenta notablemente la temperatura media del suelo.

Otro aspecto fundamental del suelo decíamos que es su **composición**, es decir su riqueza en sustancias minerales y orgánicas. Las sustancias minerales solubles en agua son necesarias para que cationes y aniones pasen a la planta y entren a formar parte de la sabia bruta y la planta pueda realizar sus funciones, entre ellas la función clorofílica con la especificidad de cada variedad vegetal, con la diversidad de la composición química de sus frutos (la fuente de energía es la luz; la atmósfera aporta el carbono a partir del anhídrido carbónico; los restantes minerales que componen la uva provienen del suelo).

Respecto de la composición química del suelo es fundamental la **acidez real o pH**, que nos indica el estado de equilibrio de las soluciones salinas respecto del grado de disociación. Los pH muy bajos, es decir de suelos muy ácidos, pueden provocar mayor liberación de ciertos cationes (aluminio, cobre, manganeso) que pueden originar problemas de toxicidad, o por el contrario, por bloqueo, provocar carencias de otros microelementos (calcio, magnesio, boro) con los consiguientes problemas de **clorosis**. Normalmente el pH oscila entre 5 y 8,5.

Además del suelo propiamente dicho debemos considerar la **topografía del terreno**, con su orientación o inclinación. Los terrenos en ladera evacuan fácilmente el exceso de precipitación, lo cual tiene especial interés en zonas húmedas, o en zonas con precipitaciones fuertes aunque sean poco frecuentes. En zonas llanas, y especialmente en caso de valles, se pueden producir más fácilmente encharcamientos del terreno con perjuicio para la sanidad de la planta y el buen funcionamiento de su sistema radicular. Las pendientes elevadas del terreno, superiores al 5%, exigen recurrir a técnicas para contener la erosión del suelo, como el no laboreo, la labranza siguiendo las curvas de nivel, etc., o la formación de bancales.

Hay zonas de cultivo con grandes pendientes como en el Douro, el Rhin, el Mosela, o la Ribeira Sacra en España (Lugo).

El clima. En el clima podemos distinguir **parámetros** que dependen directamente de la situación geográfica del viñedo. El primero es la **latitud**, que determina la inclinación de los rayos solares en cada estación y la duración del día. También influye la situación del terreno respecto de la costa (clima continental o marítimo), o la proximidad a accidentes geográficos como ríos y lagos. Finalmente es importante la propia topografía del terreno, es decir la inclinación de la parcela y su orientación, que también afecta a la iluminación, entre otros aspectos.

Otros parámetros del clima son de carácter más variable que podríamos englobarlos como fenómenos meteorológicos (heladas tardías, pedrisco, distribución de las precipitaciones, golpes de sol, etc.).

La luz, producida por la radiación solar, es indispensable para la función clorofílica y en consecuencia para la fotosíntesis en el mundo vegetal.

La duración e intensidad de la radiación solar afecta a la madurez de la uva, y en consecuencia no solo a la cantidad de cosecha sino a la calidad de la uva.

La planta entra en actividad a partir del momento en que las **temperaturas** medias diarias superan los **10º C**, umbral que se tiene en cuenta para el cálculo del índice o integral heliotérmica. Los tejidos herbáceos soportan temperaturas de -2,5º a 37º C, mientras que la madera resiste entre -15 y 55º C, influyendo también la duración de estas temperaturas. La oscilación de la temperatura diaria entre la máxima y la mínima tiene una influencia directa en la formación de aromas y de la materia colorante del hollejo.

Otro factor importante es el **grado de humedad** de la atmósfera. En ambiente seco las temperaturas alcanzan valores más extremos, por el contrario la humedad es un elemento que atenúa las oscilaciones térmicas por efecto de la evaporación.

También hay que destacar la importancia de los **vientos dominantes** según la situación del área geográfica, que condicionan la orientación de la plantación, y que puede exigir la construcción de empalizadas o defensas. El viento es también importante desde el punto de vista de la polinización y en la movilidad de las capas de aire en contacto con la superficie foliar. Su ausencia puede agravar el efecto de las heladas en zonas bajas.

Dentro del capítulo del clima, el **régimen pluviométrico** tiene una importancia decisiva, no solo en cuanto a los niveles medios anuales de precipitaciones, sino en su distribución a lo largo de todo el año y especialmente del período vegetativo, todo ello en relación con las características del suelo. La vid como toda planta necesita humedad, y en mayor porcentaje desde la floración hasta la

maduración, que corresponde al período de crecimiento de la baya. La falta de humedad en momentos de mayores necesidades de la planta, puede provocar un stress hídrico de consecuencias nefastas para la vitalidad de los tejidos.

Por otro lado el **exceso de humedad**, por condiciones naturales o por riego, retarda la maduración del fruto y ralentiza el proceso de transformación de los ácidos en azúcares. El riego gota a gota aporta una disponibilidad suficiente de agua y no dificulta la aireación del sistema radicular, especialmente en el horizonte más superficial donde se encuentra la cabellera radicular.

En el viñedo es de especial importancia el microclima, es decir las características del medio en que vive realmente la cepa. Debemos tener en cuenta que los datos climáticos se refieren a estaciones meteorológicas a veces alejadas de la zona vitícola, y los datos de temperatura por ejemplo y de humedad del aire se toman a una altura del suelo distinta de la que corresponde a la cepa. La topografía del terreno o la proximidad de masas vegetales afectan al microclima. En el interior de un viñedo cultivado en parral, o en espaldera, existen unas condiciones de temperatura y humedad particulares.

Otro aspecto es la influencia del clima en el proceso de vinificación y de conservación de los vinos, que debe condicionar el proyecto de la bodega y la realización de prácticas enológicas.

Clima y suelo se conjugan formando el ecosistema particular de cada viñedo, lo que configura el pago vitícola (terroir).

La **longevidad natural del viñedo** es un índice de la adaptación de la cepa a un ecosistema. También debe tenerse en cuenta que el volumen y la calidad de la cosecha evoluciona en el transcurso de la vida del viñedo, en gran parte debido a esta aspecto de adaptación a las condiciones ambientales y al propio ciclo vegetativo de la planta.

Aspectos biológicos. Entre los factores naturales también puede considerarse la influencia de levaduras y bacterias autóctonas, aunque la tecnología permite reforzar o sustituir ambos factores biológicos. En este sentido es muy notable el caso del desarrollo de levadura de velo en los vinos generosos.

Los factores humanos. Tienen una gran incidencia sobre la calidad de la uva. Las operaciones de cultivo y las prácticas enológicas deben tender a completar y perfeccionar el efecto de los factores naturales, sin provocar un forzamiento de la planta o una distorsión en el tipo de vino.

Las **prácticas de cultivo** deben estar en relación directa con los factores naturales, por ejemplo la densidad de plantación, la conveniencia o no de hacer labores profundas para la plantación del viñedo, la elección del portainjerto, el marco y la forma de plantación, elección de variedades, forma de conducción y de poda, modalidades de vendimia, la mecanización del viñedo, etc., prácticas en las que existen unos amplios márgenes de maniobra por parte del viticultor.

En lo que respecta a la conducción hoy día tiende a desarrollarse la plantación en **espaldera** para asegurar una mejor utilización de la energía solar, pero debe tenerse en cuenta las mayores necesidades de humedad en este sistema respecto de las formas bajas. La altura de la cepa afecta a la temperatura del racimo y de las hojas, y en consecuencia a la maduración; a mayor altura, mayor separación del suelo y pérdida de irradiación, y en consecuencia retraso o disminución de la maduración.

El hombre puede modificar en cierta medida la estructura y composición del suelo. Las **labores de desfonde** provocan la mezcla de tierra de horizontes inferiores con la superficie, equilibrando mejor la composición química y activando la aireación. Además estas labores pueden ser útiles para romper capas arcillosas facilitando el drenaje del terreno.

Las **labores superficiales**, además de eliminar las malas hierbas, que compiten con la cepa en el aprovechamiento de los elementos químicos y del agua, tienen el objeto de esponjar la parte superficial aumentando el volumen de aire en el suelo, facilitando la oxigenación de la raíz y el desarrollo de la flora nitrificante. Estas bacterias que se desarrollan en el suelo en su capa superficial de hasta 30 cm., que trabajan con temperaturas entre 10 y 35º y humedad entre el 5 y el 25%, son capaces de fijar el nitrógeno atmosférico en forma de nitratos, enriqueciendo de forma natural el suelo en nitrógeno.

Respecto de la topografía, el hombre realiza importantes modificaciones como la construcción de terrazas o bancales, trabajos de nivelación, lucha contra la erosión, etc.

Asimismo, respecto de la **composición química**, el abonado asegura la presencia de elementos nutrientes y microelementos que exige la planta, en función de las deficiencias naturales del suelo. Igualmente las enmiendas del suelo para la corrección del pH, los tratamientos contra nematodos, etc.

Otro aspecto a tener en cuenta es la **polución**. La polución atmosférica no solamente es importante desde el punto de vista del desequilibrio de la composición de la atmósfera (mayor porcentaje de anhídrido carbónico o presencia de óxido de carbono y plomo en los viñedos próximos a las carreteras y autopistas), que puede implicar deficiencias para la función clorofílica o para la iluminación (humos, polvo de cemento), sino también la presencia de olores contaminantes que puedan pasar a la uva (desechos de fábricas, gases, etc.). Asimismo la uva puede adquirir aromas provenientes de plantaciones cercanas (plantas aromáticas, cítricos, etc.). Asimismo la frecuencia de tratamientos fitosanitarios puede dar lugar a la contaminación del suelo.

La elección de la vinífera.

Hay variedades de **vitis vinífera** que tienen una gran capacidad de adaptación al medio o "plasticidad", que justifican su gran difusión internacional, especialmente en países de viticultura más moderna (por ejemplo Cabernet Sauvignon); otras variedades son más exigentes respecto del medio geográfico (p.e. Pinot noir, Chardonnay, Riesling, etc.), que en diferentes zonas geográficas pueden ofrecer distintas respuestas. En general una misma variedad en diferentes áreas o países proporciona vinos con algunos caracteres comunes, pero también con caracteres diferenciales.

Citemos el caso de la variedad Palomino, que en las condiciones del ecosistema clima-suelo de Jerez, y con posterior elaboración clásica como vino generoso con crianza en velo, da lugar a un vino único en el mundo, e irreplicable como son el Fino, la Manzanilla y el Amontillado. Sin embargo esta misma variedad en el Bierzo o en otras regiones vitícolas de Galicia, en las que se ha extendido por su rusticidad, produce vinos que no tienen marcada personalidad, y que se utilizan para mezcla con los vinos de otras variedades autóctonas de estas zonas.

El concepto de **variedad autóctona** no es absoluto (la Pedro Ximénez en Montilla-Moriles, la Treixadura en ambos márgenes del río Miño, etc.), no significa que se trate de cepas inicialmente originarias de la zona, sino que por adaptación, es decir por la selección natural del medio o por mutaciones, se ha obtenido un material vegetal que presenta caracteres fenotípicos o metabólicos diferentes del original, llegando a perder en muchos casos su conexión ampelográfica con la variedad de la zona geográfica inicial.

Alguna de las variedades introducidas en América durante la época colonial pueden ahora considerarse como autóctonas, y poseen caracteres fenotípicos diferenciados de las variedades españolas de procedencia.

En otros casos se mantiene más claro el nexo con la variedad original, como sucede con el Moscatel de grano grueso, cuyo origen se atribuye a Alejandría, o el de grano menudo, al parecer procedente de Grecia, las malvasías del Mediterráneo, etc., que mantienen gran afinidad de caracteres organolépticos y ampelográficos.

La variedad Mazuela, que originariamente también se llamaba Cariñena es oriunda de esta zona vitícola de la provincia de Zaragoza, difundándose después en zonas vitícolas francesas con el nombre de Carignan. Igualmente la Garnacha tintorera, procedente del Levante español, se ha difundido en otros muchos países bajo el nombre de Alicante Bouchet.

Las variedades autóctonas están perfectamente adaptadas a las condiciones climáticas del medio, con la contribución del hombre en las modalidades de cultivo (elección del portainjerto, marco de plantación, poda, conducción, etc.).

Sin embargo no todas las variedades autóctonas se mantienen por motivos de calidad, pues en algunos casos han podido ser conservadas y explotadas por causas de rusticidad, de resistencia a parásitos o plagas, por su alta producción (por ejemplo las variedades Tinto basto, Jaén, Calagraño, Pardina, Moravia, todavía no han dado testimonio de alta calidad en las vinificaciones que conocemos, a pesar de considerarse autóctonas de ciertas regiones).

Las variedades autóctonas generalmente alcanzan una vida media más prolongada por su perfecta adaptación al ecosistema clima-suelo, y una mejor resistencia a los accidentes meteorológicos más agudos o infrecuentes.

Algunos vinos se elaboran con uva de una sola variedad (monovarietales de Macabeo, Airén, Garnacha, Tempranillo, etc.), pero generalmente, y en especial los vinos tintos más afamados, proceden de diferentes variedades cuyas características se complementan (en el Rioja tinto el Tempranillo, la Mazuela, el Graciano y la Garnacha; en los vinos de Penedés blancos el famoso trinomio de Macabeo, Parellada y Xarel.lo, etc.).

Normalmente en cada zona vitícola o Denominación de Origen existen una o dos variedades llamadas **principales** que son definitorias del tipo de vino, a la que acompañan otras variedades **complementarias**.

Las variedades complementarias se utilizan con distintas finalidades; para amortiguar un exceso de carácter de las variedades principales, aportando volumen pero no aromas característicos; para corregir o completar alguna deficiencia estructural del mosto de las variedades principales, como la acidez fija, color, y graduación alcohólica potencial, por ejemplo.

En general las cepas complementarias no tienen aromas pronunciados para no eclipsar ni modificar sensiblemente los caracteres fundamentales que deseamos destacar de las variedades principales. (Por ejemplo la Palomino en regiones vitícolas gallegas se utiliza como complementaria de la Albariño y de la Treixadura con el objeto principal de aportar volumen). En otros casos una variedad puede prestar un aroma intenso, pero se emplea en pequeña proporción, para que solamente complemente o matice el aroma principal (por ejemplo la variedad Loureiro en algunos vinos de Rías Baixas).

A veces las variedades complementarias pueden hacer peligrar la supervivencia de las autóctonas por razón de rentabilidad, provocando gradualmente la pérdida de imagen o características del vino original de la zona.

La reglamentación de los nombres geográficos por medio de las Denominaciones de Origen constituye el medio más eficaz para fijar y consolidar los caracteres tradicionales de los vinos de cada zona, manteniendo o fomentando las variedades autóctonas, fundadoras de tales vinos.

Después de todo lo anterior queda claro el concepto de variedad foránea -como antagónico del de autóctona-, es decir de variedades introducidas más recientemente de otros países o áreas que no han tenido tiempo suficiente para adaptarse al nuevo medio geográfico ni modificar su fenotipo, por lo que son fácilmente identificables con la variedad original.

Entre las variedades extranjeras, que podemos denominar "internacionales" por su amplia difusión y por la apetencia que aún levantan, podríamos destacar las blancas Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling y Müller-Thurgau, y las tintas Cabernet Sauvignon, Gamay y Pinot noir, que son la base de vinos afamados en sus respectivas regiones de origen, pero que trasplantadas a otros países de viticultura más reciente (América del Sur y del Norte, Australia, Sudáfrica, y países del Este de Europa) y en zonas con factores naturales distintos, no siempre dan los resultados apetecidos.

Esta expansión de variedades internacionales está también relacionada con la falta de renombre de los nombres geográficos de las respectivas zonas vitícolas que adoptan estas variedades, o la falta de empresas con nombre comercial muy prestigiado. Estas carencias de identificación pretenden suplirse con el nombre de la variedad en la etiqueta.