



## Aragón: más de dos mil años de buen vino

Joaquín Marco • Periodista

La Comunidad Autónoma de Aragón ofrece una gran diversidad paisajística y natural, desde prados de alta montaña a páramos semidesérticos, y sobre esta base se han desarrollado a lo largo de la historia diferentes formas de ocupar y utilizar el espacio. Sin embargo, es igualmente cierto que la "trilogía mediterránea" que forman los cereales, el olivo y la vid ha marcado y sigue marcando algunas de las principales señas de identidad de esta tierra.

En el caso de la uva la arqueología y la historia muestran que la elaboración de vino ha sido causa del desarrollo de ciudades prerromanas y del enriquecimiento de órdenes monacales, que ha impulsado la construcción de líneas férreas y ha inspirado obras poéticas, que han dado lugar a fiestas y a normativas legales.

Esta relación muestra que en Aragón, el vino ha sido durante más de veinticuatro siglos mucho más que una producción necesaria para completar la dieta; sino que ha sido un cultivo básico por su trascendencia económica y social. Que el nombre de Aragón, en suma, no ha dejado de ser sinónimo de buen vino.

Para lograrlo, los agricultores y bodegueros aragoneses no han dejado de adaptarse a los cambios de cada momento, y así, en este milenio recién comenzado, la Comunidad sigue ofreciendo buen vino; concretamente, 44.918 hectáreas, poco más del 4% del total nacional, que es la superficie que Aragón dedica al viñedo de transformación, según los últimos datos del Ministerio de Agricultura.

Es la base de un sector que en el año 2005 aportó 58,9 millones de la Producción Final Agraria Aragonesa, el 7,58% del total; pero sobre el que se desarrolla una industria con un valor de comercialización de más de 145 millones de euros, o que generó exportaciones en el señalado año 2005 por más de 78 millones. Además, la elaboración de vino tiene un destacado papel en el desarrollo rural.

Todas estas cifras tienen un gran protagonista: las cuatro denominaciones de origen aragonesas. Los terrenos que controlan suman el 74,6% de la superficie vitícola, 33.533 hectáreas; y la práctica totalidad del valor comercial.

Partiendo de la tradición de la tierra, las denominaciones de origen Cariñena, Campo de Borja, Somontano y Cala-

tayud (citadas por orden de creación) se han consolidado como promotoras de unos vinos de calidad, que no dejan de ganar reconocimiento entre los consumidores.

### Cariñena, el empuje de los veteranos

Por volumen de producción y antigüedad, Cariñena es la primera denominación de origen aragonesa; fue creada en 1933, un año después de que con el Estatuto del Vino se crearan los primeros consejos reguladores en España, aunque los documentos prueban que hace más de quinientos años ya existían normas de calidad y sanciones para los incumplidores.

Es sólo un ejemplo de una larga vinculación de esta comarca con el vino, que se puede rastrear hasta los primitivos habitantes celtiberos, y que no ha dejado de potenciarse desde que a finales del siglo XIX la extensión de la filoxera por Francia llevó a instalarse aquí a importantes familias vinateras. Las investigaciones que en estos años se realizaron para luchar contra esta plaga fueron decisivas para salvar los viñedos españoles.

Esta vinculación parte de unas excelentes condiciones naturales para el cultivo de la vid. El Campo de Cariñena es una llanura cerrada en pleno valle del Ebro, con un clima frío y ventoso, pero donde las sierras colindantes favorecen la lluvia. En la llanura paralela a estas estribaciones, donde se sitúa el 80% de las plantaciones de vid, el clima se dulcifica; y los suelos son idóneos para el desarrollo de las cepas, pues aunque no necesitan mucha hu-



Botellas de la D. O. Cariñena



Trabajando los viñedos del campo de Borja

medad, son capaces de conservarla durante tiempo.

Según los datos del Departamento de Agricultura en 2005, la superficie cultivada es de 16.613 hectáreas, cultivadas por más de 3.800 productores, repartidos por los 14 municipios que forman el terreno de la Denominación. La garnacha tinta es la variedad dominante y supone el 37,12% de la superficie; seguida por la macabeo, 25%; el tempranillo, 5%; y la uva cariñena o mazucla, 3,5%.

Como en el resto de las denominaciones vinícolas, el factor natural se ha completado con el trabajo de viticultores y bodegueros, y su esfuerzo para amoldarse en cada momento a las exigencias del mercado. Vinos de cuerpo y alto grado cuando esta bebida era ante todo alimento y fuente de energía y vinos más suaves y ligeros en la actualidad.

Desde los años 80, las bodegas de la Denominación han realizado un importante esfuerzo inversor para modernizar su equipo, formar profesionales, seleccionar las mejores uvas de entre las variedades cultivadas y controlar todo el proceso de elaboración y envejecimiento del vino, desde la cepa a la copa, para ofrecer un producto que aúna la máxima calidad con la personalidad propia.

Así lo muestran los premios conseguidos, la aparición de nuevas bodegas (55 en la actualidad, de las que 34 son embotelladoras), y, sobre todo, el constante aumento de las ventas. Se ha pasado de comercializar 27.377.000 botellas en 2001, a las 47.744.000 del año 2005; con un valor final de 70 millones de euros.

Más del 49% de la producción se vende ya en el mercado exterior, con Alemania, Reino Unido, Francia y Canadá como principales clientes.

## Campo de Borja, el culto a la garnacha

La garnacha tinta es una variedad de uva dominante en todo el valle del Ebro y extendida por toda España. En la Denominación de Origen Campo de Borja tiene una especial significación, que se puede remontar hasta el siglo XII, cuando se fundó el monasterio cisterciense de Veruela.

Fueron estos monjes, propietarios de extensas tierras en la zona, los primeros en explotar sus excelentes condiciones para el cultivo de la vid. Esta comarca se halla en la transición del valle del Ebro a las serranías del Sistema Ibérico, con suelos que favorecen el cultivo del viñedo. El cierzo, viento frío y seco característico del valle del Ebro, marca también la diferencia de estos vinos.

La relación entre los monjes, el Campo de Borja y la vid está evidenciada también en la decoración del templo, donde se pueden contemplar relieves de racimos y hojas de vid, y sigue viva también en los campos, donde se asegura que todavía dan su fruto cepas descendientes de las cultivadas en el recinto del monasterio. Además, tanto estas cepas como estos relieves tienen en común ser concretamente de la variedad garnacha, que ha demostrado ser la idónea para elaborar vinos en esta comarca.

Así, el reglamento de la Denominación de Origen, creada en 1980, se distingue por una concreta exigencia: los vinos tintos avalados con su sello, deben elaborarse, como mínimo, con un 50% de uva garnacha.

En lógica consecuencia, un poco más del 71% de los viñedos de la Denominación son de esta uva; seguida, ya a gran distancia, de la tempranillo, a la que se destina el 9,9% de

## Burbujas aragonesas

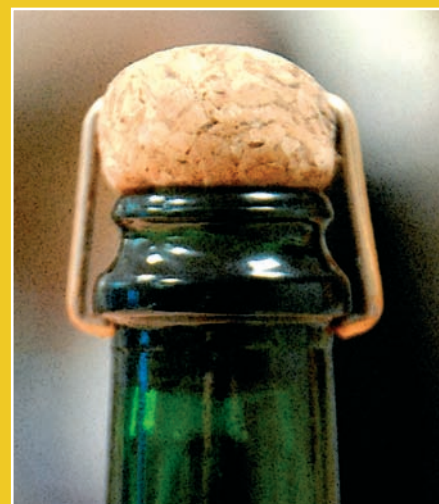
Hace ya más de un siglo que el cultivo de uva blanca y la existencia de bodegas dinámicas dio como consecuencia natural en diferentes puntos de Aragón y otras regiones la elaboración de vinos espumosos siguiendo el llamado "méthode champenoise"; una tradición que se ha mantenido hasta nuestros días. Así, cuando la Comunidad Europea reconoció en 1991 la especificidad de la Denominación Cava, incluyó en la zona de producción, lo que hoy es la Región del Cava, municipios de hasta seis comunidades autónomas fuera del Penedés, la zona pionera y mayoritaria en aplicar en España esta técnica de vinificación.

El Consejo Regulador Cava avala la bebida elaborada en los municipios de Ainzón, Calatayud y Cariñena, con los mismos requisitos de tipos de uva, procedimiento de elaboración, controles de calidad... que para cualquier otra botella que luzca su etiqueta de control.

Sin embargo, a la base de la segunda fermentación en botella que define al cava, se suman las condiciones de los viñedos aragoneses, como un clima más frío, y el toque personal de los enólogos, para dar como resultado unos vinos con matices y personalidad propias.

Los cavas aragoneses se elaboran con uva macabeo y chardonnay, y se distinguen por una burbuja fina y constante, un aroma afrutado, y un gusto sabroso y con cuerpo.

Actualmente, elaboran cava en Aragón cinco bodegas, con una producción total de 285.360 botellas calificadas (según el Consejo Regulador del Cava), y las marcas aragonesas no han dejado de ganar el reconocimiento de la crítica y los consumidores.



## Vinos de la Tierra, tradición y juventud



El consejero de Agricultura y Alimentación de Aragón, Gonzalo Arguilé en la presentación de la Asociación Vinos de la Tierra de Aragón.

La actual Ley de la Viña y el Vino, del año 2003, incluyó entre sus figuras de protección la denominación Vinos de la Tierra, que según el texto son aquellos a los que pueden "conferir características específicas" unas "determinadas condiciones ambientales y de cultivo".

El título de Vinos de la Tierra puede ser así un primer paso para llegar al título de Denominación de Origen, una forma de proteger e impulsar el cultivo de la vid en zonas enfrentadas a la creciente competitividad del sector, un aval para proyectos innovadores... En

cualquier caso, se trata de una marca de calidad, que supone para sus usuarios tanto derechos como deberes.

Tanto por su novedad como por ser una figura enfocada hacia los pequeños productores, la producción de vinos de la tierra supone una gota dentro del sector vinícola; pero está siendo ya reconocida como una de las novedades más interesantes del mercado.

La recuperación de variedades de uva casi extintas, el mimo en el cuidado de pequeñas parcelas de vid, la promoción de lo que en muchos lugares no ha dejado de

ser una producción tradicional... Todo ello son muestras de lo que representa la figura de los vinos de la tierra en Aragón, donde ya existen seis zonas de producción reconocidas con este título, repartidas entre las tres provincias de la Comunidad.

Valle del Cinca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Bajo Aragón, Valdejalón, Ribera del Jiloca y Ribera del Queiles (esta última compartida con Navarra) son las zonas elaboradoras de vino de la tierra en Aragón. Entre todas, suman 3.635,68 hectáreas y produjeron en 2005 4.860.200 litros de vino, elaborados por 38 bodegas. Pero a pesar del dato conjunto, cada zona de producción tiene resultados y características propios.

Valle del Cinca, en el extremo oriental de Huesca, es una de las zonas más dinámicas y consolidadas. Se cultivan las variedades macabeo, chardonnay, garnacha, tempranillo y merlot, más otras complementarias.

Ribera del Gállego-Cinco Villas, que incluye municipios de Huesca y Zaragoza, es una zona donde se mantiene la tradición de elaborar vinos artesanos.

Bajo Aragón, una extensa zona entre Teruel y Zaragoza, posee

unas condiciones de clima y geografía idóneas para la vid, como muestra el reconocimiento logrado por alguna pequeña bodega.

La comarca zaragozana de Valdejalón es otra zona en la que nuevos proyectos que están haciendo resurgir el cultivo de la vid tras décadas de retroceso. Sus bodegas se centran en variedades autóctonas como macabeo o mazuela.

Ribera del Jiloca, entre Teruel y Zaragoza, ha despertado el interés de grandes grupos bodegueros por su gran potencial, con parcelas pizarrosas y a gran altura, que permiten obtener vinos de gran calidad y tipicidad.

Ribera del Queiles es la única zona productora de vinos de la tierra en España que se extiende por más de una Comunidad Autónoma. Un proyecto de bodegueros y ayuntamientos para aprovechar unos terrenos de gran potencial para elaborar vinos de alta calidad.

La creación, en verano de 2006, de la Asociación de Vinos de la Tierra de Aragón ha sido otro paso para que este título siga desarrollando todas sus posibilidades; cada vez más reconocidas por los enófilos.

las parcelas. Los vinos blancos se elaboran principalmente con uva macabeo, que ocupa el 4,7% de los terrenos.

También destaca que de las 5.265 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años; las producciones de estas cepas son bajas; pero son muy apreciadas neológicamente por su potencial para elaborar vino estructurados y aromáticos.

Las 16 bodegas que elaboran vino en esta Denominación comercializaron 11.392.500 litros en el año 2005, con un espectacular aumento del 56% respecto al año anterior, y un valor en el mercado 27,16 millones de euros. El aumento de las ventas no ha dejado de ser constante, y desde el año 2002, el número de botellas vendidas se ha multiplicado por 2,5.

Destaca el dato de la excelente valoración que tienen los vinos del Campo de Borja fuera de España, donde se vende ya el 60% de la producción (6.835.500 litros en 2005). Reino Unido, Alemania, Holanda, USA, Suiza y Francia son los principales mercados.

### Somontano, ímpetu e innovación

Creada en 1984, la Denominación de Origen Somontano alcanzó un rápido reconocimiento como ejemplo de ímpetu empresarial, combinado con trabajo riguroso e innovador a la vez en la elaboración de sus vinos. Así, se destaca que desde 1998 la totalidad de la producción de uva se comercializa como vino certificado.

Resguardado por las primeras estribaciones de los Pirineos, entre los 350 y los 650 metros de altitud, el Somontano de Barbastro ha sido una zona tradicional de producción vinícola, que suministraba un alimento indispensable para los cercanos pueblos de la montaña. Pero sus suelos, de materiales blandos que permiten una buena penetración de las raíces de la vid, y su clima con oscilaciones térmicas importantes tanto entre el invierno y el verano como entre el día y la noche han mostrado recientemente todas sus posibilidades para el cultivo tanto de las variedades tradicionales de uva en



Bodega de la D.O. Somontano

la zona (parraleta, moristel, etc.), como otras muchas variedades de calidad (chardonnay, merlot, gewürztraminer).

Más de 500 agricultores, en 43 municipios, cultivan las uvas de esta denominación. La extensión de las plantaciones es de 4.372 hectáreas, y las uvas más cultivadas son la cabernet sauvignon (32,3%), la merlot (24,4%), la tempranillo (19,3%) y la chardonnay (7,4%).

La oferta de vinos varietales da así una personalidad muy propia a los vinos del Somontano; pero adaptada al mercado actual, y completada con una acertada política de imagen.

En su papel de control de las normas de calidad marcadas en el reglamento de la Denominación de

Origen, el Consejo Regulador ha destacado también por su rápida aplicación de las últimas tecnologías y novedades legales. Así, ha sido uno de los primeros en cumplir la Norma EN 45011, que la ley prevé exigir a todos los consejos reguladores.

El empuje de varias de sus 24 bodegas, tanto cooperativas tradicionales como nuevos proyectos inversores, ha sido también determinante en el progreso de esta Denominación.

La producción en el año 2005, récord en la historia de la D.O., fue de 11.551.204 litros, con un valor de comercialización de casi 51,58 millones de euros, y un 25% del total se vendió fuera de España, con un aumento del 56% respecto a los datos de la anterior campaña viní-

## La cultura del vino

La importancia económica de la viticultura en Aragón, y particularmente en las cuatro denominaciones de origen, tiene su lógica correspondencia en la sociedad, la cultura, las costumbres o la gastronomía, configurando una auténtica "cultura del vino".

Los mencionados versos de Marcial sobre los caldos bilbilitanos son un ejemplo de una vinculación que los consejos reguladores se han preocupado especial-

se en dos de los monumentos más destacados de Aragón, completando así su atractivo y beneficiándose de su potencial turístico a la vez. El primero en el monasterio de Veruela, uno de los mejores ejemplos de arquitectura cisterciense en la Comunidad; y el segundo en el conocido Monasterio de Piedra.

Por su parte, los visitantes del Somontano pueden encontrar en el Complejo de San Julián y Santa Lucía,



Museo de la D.O. Calatayud

mente de potenciar en nuestros días. Uno de los mejores ejemplos está en los museos del vino; las cuatro denominaciones aragonesas cuentan con el suyo, y los visitantes pueden así acercarse a la historia, tecnología e importancia de este mundo y de sus peculiaridades en Cariñena, Calatayud, Borja y Somontano.

Cariñena fue la pionera en abrir en esta misma localidad la Casa de la Viña y el Vino; una antigua bodega de estilo modernista, que también acoge la sede del Consejo Regulador, espacio para actividades culturales y enoteca.

El Museo del Vino del Campo de Borja y el de Calatayud coinciden en ubicar-

en Barbastro, junto a la exposición dedicada al vino, un museo de la comarca y un restaurante.

Los consejos reguladores patrocinan también premios, becas y concursos artísticos y deportivos; y actos lúdicos como fiestas de la vendimia, entre las que destaca la de Cariñena, un domingo en septiembre, en el que de la fuente de la plaza mana vino. El CRDO de Somontano organiza por su parte el Festival Vino de Somontano, con destacadas actuaciones musicales.

Y naturalmente, las visitas y degustaciones que ofrecen numerosas bodegas son otra de las mejores formas de vivir la cultura del vino en Aragón.



Campo de viñas de Calatayud

cola. Alemania, Reino Unido y Bélgica fueron los principales clientes en el exterior.

Comparando estos datos con los de sólo cuatro años atrás, el Somontano ha pasado de contar con 13 bodegas elaboradoras a 24; ha ganado 800 hectáreas de cultivo; la producción de vino embotellado ha aumentado en más de 1,5 millones de litros; y las ventas exteriores sobre la producción total han crecido en más de cinco puntos.

### Calatayud, vinos de altura

La Denominación de Origen Calatayud puede presumir de tener uno de los más antiguos publicistas de su calidad, ya que el escritor romano Marcial, natural de Bilibis, la actual Calatayud, les dedicó alguno de sus versos.

Situada en las estribaciones del sistema Ibérico, desde donde desciende varios afluentes del Ebro, uno de los rasgos distintivos de esta zona de producción es la altitud sobre el nivel del mar, entre los 550 y los 880 metros, y su clima riguroso, con largos periodos de heladas y lluvias escasas. Así, la maduración de la uva es lenta, con lo que se obtienen vinos de acidez muy equilibrada y sin exceso de alcohol; a la vez que la incidencia de plagas y enfermedades en las plantas es más baja, y se consigue un fruto muy natural con escasos tratamientos fitosanitarios.

Sobre este legado, las 13 bodegas de la Denominación no han dejado de trabajar para explotar todo el potencial de la zona de manera coordinada. Así se lanzó desde el Consejo Regulador la categoría "Calatayud Superior". Se trata de tintos jóvenes, pero con crianza en barrica de al menos tres meses; y elaborados, al menos en un 85%, con garnacha seleccionada entre las cepas de más de 50 años y mejor calidad, mientras que el 15 por ciento restante se puede completar con alguna de las variedades tintas autorizadas por el Reglamento.

Otros parámetros técnicos, desde el tiempo de elaboración hasta el índice de polifenoles, están contempla-

dos también para ofrecer un vino que quiere representar el espíritu de la Denominación, por lo que incluso se comercializa con marcas en la etiqueta y un formato de botella característicos, aprobado por el Consejo para todas las bodegas.

Así, las plantaciones de esta variedad son 3.195 hectáreas, que suponen el 56,8% de toda la superficie (5.351 hectáreas), y casi el 70% si se consideran sólo las uvas tintas. De estas, más de 1.234 hectáreas son de vides de más de 40 años de edad, y se destinan por tanto a los vinos con la etiqueta "Calatayud Superior".

La tempranillo, con el 18,7% de la superficie, y la syrah, con el 3,9% completan la lista de variedades de uva tinta más extendidas. En la elaboración de vinos blancos es la macabeo la casi exclusiva, y supone el 16% de las parcelas.

El valor de los vinos comercializados en 2005, un total de 4,54 millones de litros, fue de 9,20 millones de euros, en su mayor parte dedicados a la exportación. Nada menos que el 81% de las botellas de Calatayud se vendieron fuera de España, con Bélgica, Francia, Noruega, Holanda, Alemania y Reino Unido como principales clientes.

### Calidad de la tierra

Sumando todas las cifras comentadas hasta ahora, el resultado es que las denominaciones aragonesas suman 9.300 productores y 118 bodegas; y que en 2005 recogieron 130,5 millones de kilos de uva, mientras que comercializaron 66.294.641 litros de vino embotellado, con un valor final de casi 158 millones de euros.

Más importante es que entre la gama de vinos de Aragón se pueden encontrar vinos tintos, blancos y rosados; espumosos y dulces; vinos jóvenes, de crianza y reservas; vinos pensados para un público amplio y para conocedores; para el consumo diario y las grandes ocasiones. En suma, vinos para comprobar por qué Aragón no ha dejado de ser sinónimo de buen vino.

*Campo de viñas de Somontano*

