

## Vinos de Aragón: ocho vinos con Denominación de Origen a examen

Las bodegas se dirigen hacia la producción de calidad y a conseguir el prestigio de la marca

*Aragón, cuna secular de vinos recios, vigorosos, alcohólicos, potentes en boca y, en muchos casos, sensorialmente duros, ha ido domesticando lo excesivamente asilvestrado de su producción, cuya cifra total ronda anualmente el millón de hectolitros.*

Lorenzo Martínez Dueñas.

**E**l porqué de las características más generalizadas de los vinos más conocidos -los Cariñenas- proviene históricamente de que el comprador mayoritario de estos vinos (Francia) exigía color, corpulencia y grado. Así, que no era otra cosa sino que la demanda del negociante francés determinaba las características de elaboración de gran parte de los vinos volumétricos que se producían en Aragón.

La consecución de este trinomio: "alcohol, acidez, corpulencia" era relativamente fácil, debido a las condiciones climatológicas que lo favorecían.

Por otra parte, como la demanda interna (tanto local como nacional) no iba tampoco más allá del vino de chateo, generalmente acompañado de gaseosa para rebajar, nadie se ocupaba de cambiar el patrón del producto, ni, por tanto, de mejorar la calidad general, muy alejada del tipo actual.

Hoy día, y tras darse cuenta las firmas, las zonas de producción, las propiedades y el comercio, que el vino es un bien escaso y, también, necesariamente, un producto de exigible calidad, las Denominaciones de Origen de los marcos de producción aragoneses hace ya años que apostaron por este patrón de calidad.

Y por ello, la tradición productora y la propia viña han abandonando el esquema histórico y desactualizado del vino de cantidad y sin firma, y se han ido dirigiendo hacia la producción de calidad y, sobre todo, a conseguir el prestigio de la marca.

Para mostrar estas calidades actuales Vida rural ofrece, con motivo de la FIMA a celebrar en Zaragoza, una cata de ocho magníficos vinos aragoneses de las cuatro Denominaciones de Origen de la Comunidad: Campo de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano.

En la cata han intervenido: por la Redacción Grupo Eumedia: Vicente de Santiago y Luis Mosquera; y como catadores especializados: Jesús A. Iraola y Lorenzo Martínez-Dueñas; siendo este último el responsable de la redacción de estas líneas y de las notas de cata. De la selección de los vinos se encargó el aragonés de Calatorao, Fernando Jimenez Beltrán, propietario del comercio de vinos madrileño "La Cava".

### Castillo de Maluenda

**"Tinto Crianza"**. Cosecha de 1996. Cooperativa del Campo San Isidro. Maluenda (Zaragoza). D.O. Calatayud.

- Variedades: Tempranillo 70%. Garnacha 30%.

- Elaboración: el vino fermentó por separado según las variedades. Se descubrió a los 14 días. Finalizada la fermentación se procedió al ensamblaje de los vinos.

- Crianza: una vez realizado el ensamblaje de los vinos procedentes de las dos variedades intervinientes, inició su crianza en roble americano y posteriormente en botella durante 24 meses.

- PVP: 650 ptas.

### • NOTAS DE CATA

El vino presentó un color rojo granate límpido, con intensidad media, buena presen-



cia. La botella alojaba en sus paredes y fondo perceptibles partículas de tartratos, evidencia de que el vino no sufrió exceso de clarificación/estabilización, lo que lo hubiera descarnado.

En nariz, aromas muy frutales de buena intensidad, sobresaliendo los frutos rojos (grosellas, frambuesas...) Muy agradable e intenso. Sin picos olfativos de alcohol, ni ningún defecto apreciable.

En boca, el vino manifiesta necesidad de botella, hay "picos" de alcohol-acidez, que se integrarán con el paso del tiempo. De destacar, el paso por madera nueva que resultaba bien integrada. Vino recomendable, de excelente relación precio/calidad y enología actualizada.

### Corona de Aragón

**"Crianza 1996"**. Grandes Vinos y Viñedos, S.A. Cariñena. (Zaragoza) D.O. Cariñena.

- Variedades: 60% Tempranillo, 20% Cariñena, 10% Cabernet-Sauvignon, 10% Garnacha.

- Vendimia: primera quincena de septiembre 1996.
- Elaboración: selección de vendimia con despallado total. Descubre a 1.005 de densidad con remontados sucesivos y control de temperatura de fermentación.
- PVP: 650 ptas.

## • NOTAS DE CATA

Este Cariñena, mucho más civilizado y actualizado que los tradicionales, mantiene una alta capa de color más amaratado que granate. El vino, al menos en color, está aun muy cerrado. En nariz, evidencia la necesidad de evolucionar, por cuanto difícilmente se perciben los aromas que, en su día, habrán de salir, si bien, a la fecha de la cata (13-2-99) la percepción era mínima, tímidamente la fruta (abajo) y, por encima, la madera. En boca, continuaban las mismas sensaciones: madera, cerrado y frutalidad aun

no manifestada. Vino muy necesitado de botella.

## Solar de Urbezu

**"Crianza 1996"**. Bodegas Solar de Urbezu S.L. Cariñena (Zaragoza). D.O. Cariñena.

- Variedades: Cabernet-Sauvignon y Tempranillo.
- Fecha de vendimia: septiembre 1996.
- Elaboración: fermentación por "semimaceración carbónica" durante seis días, terminando en depósito.
- Crianza: siete meses de roble americano y francés. Embotellado en diciembre 1997.
- PVP: 800 ptas.

## • NOTAS DE CATA

Muy cerrado con un morado muy presente. De destacar la evidencia en nariz de las clásicas notas/tonos de "maceración carbónica", práctica a la que el vino estuvo sometido.

La boca es lo mejor de este vino, muy grato y sabroso, la madera está muy bien integrada y las notas de fruta y crianza están muy

bien conjuntadas. Muy recomendable. Esta debe ser la línea en los Cariñenas.

## Enate

**"Crianza Tempranillo y Cabernet-Sauvignon, cosecha de 1995"**.

- Variedades: Tempranillo y Cabernet-Sauvignon.
- Elaboración: despallado y estrujado. Fermentación por separado de los vinos de cada variedad en depósitos "inox".
- Crianza: en barricas de roble durante 9 meses. Embotellado en diciembre de 1996.
- PVP: 1.000 ptas.

## • NOTAS DE CATA

Color rojo cereza/picota. Algo evolucionado. Predominio de la madera, Muy necesitado de aireación. Muy carnoso, con apreciable salinidad. Bien estructurado. Taninos gratos y maduros. Precisa mucha botella. Guardar.

## Gran Vos

**Reserva de 1995 "Viñas del Vero"**. Barbastro (Huesca) D.O. Somontano.

- Variedades: Merlot, Cabernet-Sauvignon y Pinot Noir.
- Crianza: 12 meses en barrica de roble Allier y 24 meses en botellas.
- PVP: 1.300 ptas.

## • NOTAS DE CATA

Color granate de gran intensidad. Muy limpio y brillante. La presencia del vino es inmejorable y, también, la de la botella, etiqueta y corcho. Botella de diseño y con mayor peso del habitual. En nariz, sobresalen los frutos rojos, sobre todo, la cereza. La potencia aromática es muy intensa, Un vino muy limpio, fragante, potente y elegante. Boca muy compleja, muy limpia con amplia tanicidad, salinidad y amargor, taninos muy amables. Con notas minerales y de suelos muy interesantes. Vino barato para todo lo que ofrece. Ya se puede beber, pero tampoco habrá inconveniente en guardarlo. Algo importante: los varietales están muy bien ensamblados, sobresaliendo la Merlot. Imprescindible.

## Señorio de Lazan

**"Reserva de 1994"**. Bodegas Pirineos. Barbastro (Huesca) D.O. Somontano.

- Variedades: Tempranillo, Moristel, y Cabernet-Sauvignon.
- Crianza: barricas de roble americano y

de roble francés durante 12 meses, más 12 meses en botella

- PVP: 1.200 ptas.

## • NOTAS DE CATA

Color rojo picota, muy limpio y de gran intensidad, con aromas de gran potencia, frutos rojos sobre madurados, confituras con notas muy especiadas. Aromas de gran complejidad. En boca es un vino muy amable, sedoso, envolvente y, sobre todo, muy carnoso. Con mucha "chicha". De gran estructura. Resulta muy fino. El que sea reserva del 94 se nota muy positivamente, porque el vino está muy limado. Es muy grato y, también, envolvente. De mucha y elegante persistencia. Se recomienda.

## Coto de Hayas

**"Crianza de 1994"**. Bodegas Aragonesas S.A. Fuendejalón (Zaragoza). D.O. Campo de Borja.

- Variedades: Garnacha 75%, Tempranillo 25%.
- Vendimia: 2ª semana de septiembre 94.
- Elaboración: maceración 6 días, finalizando fermentación después del sangrado (separación de los hollejos).
- Crianza: 6 meses en roble americano, más 24 meses en botella.
- PVP: 550 ptas.

## • NOTAS DE CATA

Color de media intensidad, rojo cereza/picota. Nariz frutosa y con notas de crianza. Notas de vainilla. Boca grata, con acidez equilibrada y con mucha presencia de fruta. La garnacha sobresale muy noblemente.

## Gran Campellas

**"Crianza 1994"**. Cooperativa Agrícola de Borja. Borja (Zaragoza). D.O. Campo de Borja.

- Variedades: 50% Garnacha, 40% Tempranillo, 10% Cabernet-Sauvignon.
- Crianza: 10 meses en barrica de roble americano y 14 meses en botella.
- PVP: 400-500 ptas.

## • NOTAS DE CATA

Color rojo de media intensidad. Nariz en la que sobresalen las notas de crianza. Boca de cierta complejidad. Muy recomendable para los que aprecian los vinos con crianza en madera. La fruta está presente pero el vino evidencia un criterio sobresaliente de crianza más que de mantenimiento de los primarios. Recomendable para los amantes de la tradición. ■