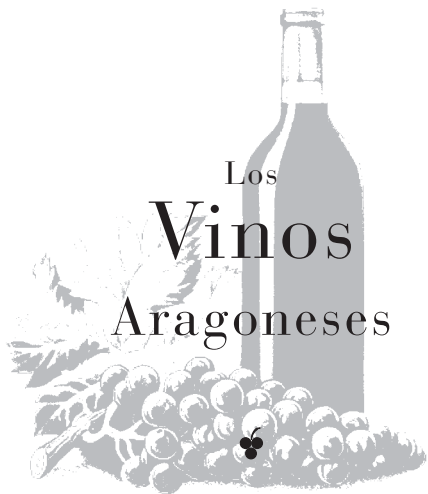


Juan F. Cacho Palomar



Equipo 

Dirección:

Guillermo Fatás y Manuel Silva

Coordinación:

M^a Sancho Menjón

Redacción:

Álvaro Capalvo, M^a Sancho Menjón, Ricardo Centellas
José Francisco Ruiz

Publicación nº 80-29 de la
Caja de Ahorros de la Inmaculada de Aragón

Texto: Juan F. Cacho Palomar

Ilustraciones: D.O. Borja, D.O. Calatayud, D.O. Cariñena, D.O. Somontano,
Enate, EVE, IFC, A. Mateo

I.S.B.N.: 84-95306-02-6

Depósito Legal: Z. 2684-99

Diseño: VERSUS Estudio Gráfico

Impresión: Edelvives Talleres Gráficos

Certificados ISO 9002



ÍNDICE



Presentación	5
EVOLUCIÓN DE LA ACTITUD DEL ESPAÑOL HACIA EL VINO	7
El consumidor actual	14
Perfil de los consumidores	18
EL VINO: SU CLASIFICACIÓN	21
EL VINO EN ARAGÓN	29
El impacto de la filoxera	29
Variedades de vid	39
Vendimia y vino	46
Elaboración	49
Características	58
La calidad. Consejos Reguladores	67
Control de calidad de los vinos con Denominación de Origen	69
COMARCAS ARAGONESAS PRODUCTORAS DE VINO	75
Denominación de Origen Cariñena	75
Denominación de Origen Campo de Borja	86
Denominación de Origen Calatayud	95

Denominación de Origen Somontano	103
Vinos de la tierra	116
EPÍLOGO: EL VINO COMO MOTOR DE DESARROLLO	121
Bibliografía	126

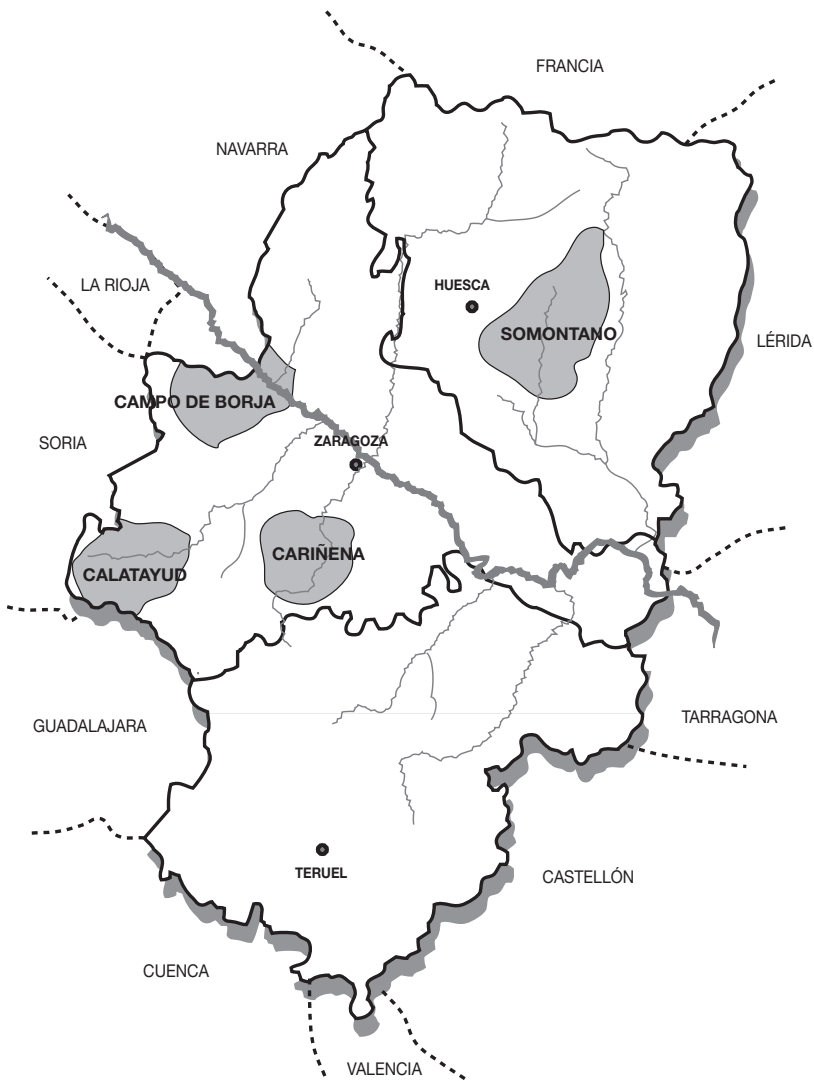
PRESENTACIÓN



El vino está de moda y hablar de vino, más. Se trata de un fenómeno social que ha ido creciendo en los últimos años debido a que, en determinados círculos, se asocia el hecho de entender de vinos a la cultura y, sobre todo, al saber vivir.

Por razones profesionales, el autor ha de hablar con frecuencia de temas enológicos en foros especializados. Es lo normal. Lo que posiblemente ya no lo sea tanto es que en restaurantes, tertulias u otros actos sociales, conocida su profesión, se le formulen multitud de preguntas en relación con las uvas, el vino y su elaboración. Con intención de contestar a las mismas se ha escrito este libro, dividido en varios capítulos: en el primero se plantean consideraciones sobre el vino y su consumo hasta el momento actual; el segundo presenta una clasificación de los vinos, mientras que en el tercero se analizan con más detalle los que se obtienen en Aragón y se aborda el ayer y el hoy en su elaboración, así como las características de los vinos actuales.

El capítulo cuarto está dedicado a las comarcas productoras: zonas con Denominación de Origen y “Vinos de la tierra”. Finalmente, se propone una reflexión sobre el impacto del vino en la economía aragonesa.



Delimitación de las Denominaciones de Origen de los vinos aragoneses

EVOLUCIÓN DE LA ACTITUD DEL ESPAÑOL HACIA EL VINO



El vino ha sido un alimento básico en la dieta tradicional de los españoles. Es un alimento que forma parte de la denominada “dieta mediterránea”, que últimamente está de moda merced al entusiasmo con que la prescriben los especialistas en nutrición.

Antaño, los niños españoles veían a sus mayores acompañar siempre con vino las comidas. En la mesa se ponía un porrón o una frasca de vidrio que se guardaban tapados en invierno, para que el contenido no se enfriase demasiado, y en verano se refrescaban en una corriente de agua o, simplemente, a la sombra. En aquel entorno, el vino no era ningún elemento especial y en las casas y escuelas se enseñaba a los pequeños a beberlo sin peligro, lo mismo que a comer con mesura el resto de los alimentos.

El lenguaje recogió toda esta sabiduría popular, esta cultura del vino, y no cabe resistirse a citar alguno de sus dichos o refranes: así, al decir «Quien bebe poco, bebe más», se aludía a la salud; «En el vino está la verdad» hace referencia a sus efectos; «Al hombre aguado, mirarlo de medio lado» es una muestra de la desconfianza que los abstemios provocaban; «Con pan y vino se anda el camino»



*Fuente de la Mora manando vino, en la
Fiesta de la Vendimia de Cariñena*

alude a la necesidad de cuidar el sustento de los que trabajan si se quiere que cumplan con su obligación y, por último, «Para que el vino sepa a vino, se ha de beber con un amigo» es una expresión que no precisa comentarios.

Durante muchos años, el vino se comercializó a granel, lo mismo que el resto de los alimentos, siendo innecesarios los controles de calidad. El consumidor conocía la materia prima y rechazaba cualquier vino que no estuviera en condiciones o que no fuese de su agrado, con la misma naturalidad con que rechazaba una fruta demasiado madura o una carne con mal aspecto. Los comerciantes, por supuesto, hacían de “filtros” entre las bodegas (los cosecheros) y los consumidores, procurando ofrecer a sus clientes los vinos que ya

sabían que podrían ser de su gusto y que, además, no solamente se conservaban durante tiempo sin alteración, sino que mejoraban con el transcurso del mismo. Por esta razón, vinos procedentes de zonas geográficas bien diferenciadas alcanzaron cierta fama y pasaron a conocerse por el nombre de su comarca. Éste era el único control de calidad; quien elaboraba bien, vendía; quien lo hacía mal, se arruinaba.

La situación descrita, añorada para algunos, es prácticamente desconocida hoy en día. El cambio en las estructuras sociales propició el éxodo rural, con el crecimiento desmesurado de las ciudades, y la industrialización en los procesos de elaboración de los productos agroalimentarios. Se pasó, en poco tiempo, al consumo mayoritario de



Toneles para venta a granel en una bodega tradicional (Foto: Ana Mateo)

alimentos envasados y cocinados; y se relegó al recuerdo, o al olvido, la cocina tradicional con ingredientes frescos escogidos por el ojo experto del consumidor. La compra en las grandes superficies un día a la semana se ha convertido en un hábito para la mayoría de los ciudadanos y lo que se adquiere son productos de los que se desconoce prácticamente todo.

Si nos centramos en el vino, el proceso ha sido similar. Ya no se compra un producto que previamente pueda degustarse o, al menos, olerse, sino que se adquiere debidamente envasado en distintos recipientes y materiales: *bricks*, garrafas y botellas, que la mayoría de las veces no permiten ni ver el color del contenido.

Por otro lado, los sistemas de trabajo también han cambiado. Se ha pasado de un tipo de tareas eminentemente físico, con gran desgaste y consumo de energía, a otro mucho más apoyado en la técnica, para el que apenas o en absoluto se requiere fuerza física. La comida tradicional al mediodía ha dado paso a un ligero refrigerio y el litro de vino se ha sustituido por unas latas de cola, refrescos o agua mineral. Ya no es necesario, sino más bien lo contrario, aportar al organismo las calorías que de forma rápida suministran y liberan los componentes del vino.

La conjunción de estos hechos ha conducido a que las dos últimas generaciones desconozcan, en su mayoría, todo lo relacionado con el mundo del vino. Además, las

campañas propagandísticas contrarias a su consumo y la irrupción en el mercado de vinos mal elaborados, provenientes de uvas no vendimiadas en su momento o con aditivos no autorizados (es decir, lo que conocemos como “vinos muy malos”) desorientó al ciudadano. Como consecuencia, el consumo de vino descendió a niveles mínimos.

Si, con el panorama que acabamos de describir, no se acabó con el cultivo de la vid, quizá se debiera a que en nuestra civilización el vino ha estado siempre presente en la vida cotidiana, y por ello se ha creado una “cultura” del mismo. Lo que ocurre es que, en la actualidad, en lugar de consumirlo por motivos nutritivos o energéticos, intentamos disfrutar de sus cualidades organolépticas (las perceptibles por los sentidos: sabor, olor, vista), como ocurre con tantas otras cosas espirituales más que materiales. Se podría decir que se está sustituyendo la cantidad por la calidad y, como si de una obra de arte se tratara, los consumidores —cada vez más enófilos que bebedores— ya no se limitan a ingerir sin más el vino, sino que lo degustan, buscan su historia y hasta procuran conocer las variedades de vid de las que procede.

En un país como España, en el que las actividades agrícolas y ganaderas representan una parte notable de su P.I.B., el tremendo descenso en el consumo de vino supuso una quiebra económica importante y obligó a buscar soluciones para poder mantener el sector y defender al

consumidor de engaños y fraudes. Con este espíritu nacieron las Denominaciones de Origen (en adelante, D.O.) y los productos de calidad o con etiquetas de calidad.

La calidad y el origen geográfico, junto con la tradición en la elaboración de un alimento, son elementos imprescindibles para la existencia de una Denominación de Origen. En este contexto, y en relación con el vino, la palabra “calidad” posee un carácter muy amplio: calidad legal, alimentaria, industrial y comercial y sensorial u organoléptica. Englobado en esta última acepción, es necesario incluir el concepto de “tipicidad” si nos referimos a los vinos con D.O. La tipicidad consiste en poseer un estilo personal, “típico”, que permite diferenciar los vinos de una determinada zona, lo que constituye una de las razones de ser de una D.O.

En el origen geográfico de un vino han de quedar integrados los factores que influyen en el producto final, es decir, los climáticos, edáficos y agronómicos, así como las prácticas culturales en relación con el cultivo de la vid y los métodos de elaboración y crianza de los vinos. Sin esta especial conjunción de elementos naturales y factores humanos no cabría hablar de D.O.; apenas se trataría de una vaga alusión carente de contenido a la procedencia de un vino.

Ha habido muchas discusiones y discrepancias acerca de lo que debe significar una D.O. Hay quienes mantienen

que únicamente debe garantizar el origen del producto, rechazando cualquier disciplina de producción; otros consideran que los productos obtenidos en una zona concreta, cumpliendo con unas determinadas normas de producción, adquieren automáticamente el atributo de calidad exigido.

La experiencia ha demostrado que ambas posturas son erróneas: ni la simple indicación de procedencia es atributo de calidad, ni es posible asegurar ésta sin ningún tipo de control, aunque se apliquen las normas correspondientes de elaboración; no hay sino pensar en el sinfín de posibilidades de error o accidentes en la elaboración del vino. Por consiguiente, es indispensable regular los mecanismos que aseguren el cumplimiento de los requisitos fundamentales que exige una D.O. y que son:

- El origen geográfico del vino
- Su elaboración según normas basadas en la tradición
- La calidad del producto que se comercializará

La normativa española sobre Denominaciones de Origen atribuye a los Consejos Reguladores la competencia en el control de esos factores y establece como primera de sus funciones la de «orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los vinos amparados por su Denominación de Origen», para así proteger tanto a los viticultores y las bodegas como a los consumidores frente

a posibles competencias desleales y fraudes. Esto se consigue mediante controles continuos de los medios de producción y del producto acabado, es decir, mediante el control de calidad. Una de las primeras misiones de la Administración y de los consejos rectores de las D.O. fue elaborar planes a corto y medio plazo que contemplasen la distribución, venta, publicidad y otros aspectos de la mercadotecnia (*marketing*) y la garantía de la calidad del vino, de forma que el consumidor identificase un vino de D.O. con un producto de calidad. En ese punto nos encontramos hoy.

EL CONSUMIDOR ACTUAL

Las campañas de *marketing* y los planes de calidad llevan ya en marcha varios años, por lo que es momento adecuado para hacer un balance de su impacto en el consumidor y sacar conclusiones en relación con su postura respecto del vino.

Desde el año 1990, las cifras de ventas de vino envasado con marca que se comercializan en el mercado español han oscilado entre los 640 y los 670 millones de litros. Se trata de un consumo bastante estabilizado o incluso con una tendencia ligeramente descendente. Sin embargo, entre los años 1990 y 1997 se han producido cambios importantes: en primer lugar, la paulatina desaparición de la botella de litro recuperable, circunscrita en la actualidad

solamente a algunos bares y pequeños comercios. En segundo lugar, el formato de litro no recuperable, además de estar iniciando un descenso, no ha conseguido entrar en el sector de hostelería, sino únicamente en el de alimentación.

Este descenso global del envase de litro en el vino ha sido recogido directamente por los vinos envasados en botella tipo 3/4 (vino de mesa y vinos con Denominación de Origen), con todo lo que representa para la imagen del producto en sí mismo (etiqueta, cartón, contraetiqueta, etc.).

Vinos con Denominación de Origen

Entre los presentados en envase de 3/4, los vinos con Denominación de Origen son los que más han desarrollado sus ventas (un 35% entre los años 1990 y 1997). No parece que en España se esté consumiendo más vino, pero sí que se exige una mayor calidad. Podríamos decir que se bebe menos, pero mejor. El consumidor es cada vez más entendido y valora el cuidado en la elaboración de los vinos, que asocia, sin duda, a su origen y a la garantía que suponen los Consejos Reguladores para la obtención de un producto de calidad.

En los últimos diez años han ido apareciendo nuevas Denominaciones de Origen que han impulsado el consumo de vinos locales como reconocimiento de lo propio y

como nuevo elemento cultural de cada zona. Este hecho ha contribuido a enriquecer la oferta, atrayendo la atención del cliente hacia vinos de elaboración más cuidada, más diferenciados entre sí y, por supuesto, de mayor precio; por todo ello, se van recuperando los clientes que se habían perdido por los nuevos hábitos de consumo.

Precio de venta al público

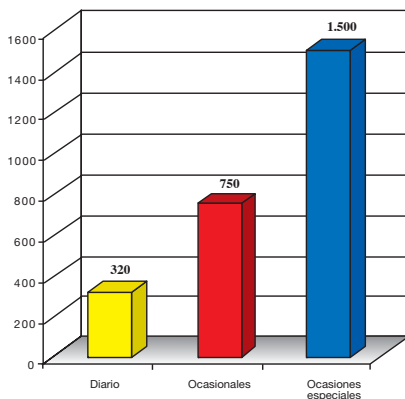
Al observar el precio medio de las botellas de vino con Denominación de Origen, tanto en hostelería como en alimentación, se comprueba que se ha pasado de las 520 y 253 pta que se pagaban, respectivamente, en el año 1990, a las 705 y 400 pta que costaban en enero de 1998.

En el sector de la alimentación, donde el precio de venta al público es más objetivo y valorado en el momento de elegir, el consumo se ha ido desplazando hacia precios cada vez más elevados. Pese a que las bodegas han incrementado sus precios a medida que lo han hecho los de la uva, y a que las botellas de nuevas Denominaciones de Origen aparecen, por lo general, en segmentos de precio medio o incluso alto, parece que el consumidor se ha acostumbrado rápidamente al nuevo nivel de precios.

Momentos de consumo

Ahora bien, la aceptación de estos incrementos de precio —que, por otra parte, son interpretados como una

garantía de la calidad de los vinos— depende del tipo de consumidores y de los momentos de consumo: diario, ocasional y en ocasiones especiales, pues se adjudica a los vinos seleccionados para cada caso un precio más o menos límite que el consumidor está dispuesto a pagar.



Niveles de precio de compra de los vinos con D.O. (en pesetas)

En un futuro, estos límites se podrán sobrepasar o no en función, en primer lugar, del poder adquisitivo de los consumidores, pero, sobre todo, de la curiosidad existente hacia los nuevos vinos y de la influencia que sobre ellos tengan los estímulos que procuren unos niveles de mayor calidad, puesto que el consumidor identifica, generalmente, el precio del vino con una calidad más alta.

Hasta aquí se han visto datos que parecen pronosticar una buena salud para los vinos de calidad: hoy en día se venden más y se acepta pagar por ellos un precio más alto. Para los consumidores actuales, en general, el vino es un producto típico, enraizado en nuestra historia y, de forma especial, en el contexto de la cultura mediterránea.

PERFIL DE LOS CONSUMIDORES

Es posible clasificar a los consumidores actuales en cuatro grandes grupos: los **pasivos**, los que se autocalifican como **expertos**, los **elitistas** y los **experimentalistas**.

Los pasivos y los expertos son los considerados consumidores tradicionales. Los primeros compran vinos suaves y poco diferenciados, y se fían de la bondad del producto por el precio. Son poco entendidos. Los expertos, sin embargo, valoran mucho la pertenencia de un vino a una D.O. y el precio ligado a la calidad.

A los consumidores elitistas y experimentalistas se les considera más innovadores. Los elitistas buscan la exclusividad, la oferta restrictiva, y no valoran la prescripción. Los experimentalistas, por su parte, prestan mucha atención a la información sobre el vino; están dispuestos a probar los nuevos y desconocidos y tienen claro que un mayor precio no necesariamente significa mayor calidad.

Los cuatro grupos muestran, pues, características definidas que los relacionan con diferentes tipos de vinos, pero que en ningún caso anulan la posibilidad de aceptar nuevos productos. Tienen, además, una diferenciación muy clara: mientras que los consumidores de los grupos pasivos y expertos suelen tener más de 45 años, los elitistas y experimentalistas están, generalmente, por debajo de esa edad.

Tanto unos como otros necesitan, para desarrollar y enriquecer su conocimiento del vino, información que esperan recibir a través de los medios de comunicación y, sobre todo, de la experimentación que genera la prueba de nuevos vinos, denominaciones y marcas; ello les permitirá, a su vez, convertirse en prescriptores en sus respectivos ámbitos sociales. A ellos se destinan los cursos y sesiones de cata organizados en bodegas y tiendas de vinos, impartidos por especialistas: son un modo de acercar al consumidor el mundo del vino, conocer a los profesionales de la enología y degustar caldos que, de otro modo, probablemente escaparían incluso a los buenos aficionados.

EL VINO: SU CLASIFICACIÓN



Cuando se estrujan los granos de uva y se separan los hollejos (la película exterior o piel) de la pulpa, se libera un líquido que, por los azúcares que contiene, posee un sabor dulce: se trata del **mosto**. Sobre él actúan unos microorganismos denominados levaduras, que se encuentran en el hollejo y que transforman los azúcares en alcohol, operación en la que se desprende dióxido de carbono. Esta transformación es la base de la **fermentación**, cuyo producto resultante es el **vino**. El proceso en la bodega que conduce a la obtención del vino se denomina **elaboración**. No debe emplearse la palabra “fabricación” para referirse a él.

En general, es preciso distinguir entre **vino de mesa** y **vino de Denominación de Origen**. Este último es el que ha superado los controles de calidad impuestos por la Administración y los Consejos Reguladores y que lleva el correspondiente certificado, es decir, la contraetiqueta numerada. Se vende envasado.

El resto es vino de mesa. Si las botellas no tienen etiqueta, no llevan la contraetiqueta del Consejo Regulador o, incluso, llevan una con el mapa de la zona de la que procede el vino, pero sin el nombre de la Denominación, se

trata igualmente de vino de mesa. En cuanto a su calidad, la única referencia que el consumidor posee, en principio, para juzgarla es la marca.

En Aragón se produce mucho más vino que el que se embotella como de Denominación de Origen, bien porque todavía no se han abierto los mercados para venderlo de esta forma, bien porque se elabora en comarcas o campos distintos a los globados en las denominaciones. Ello supone un problema para estos últimos, ya que el consumidor “entendido” tiende a rechazar las botellas de marcas que no conoce. Para contrarrestar este efecto se han creado los llamados **vinos de la tierra**: para ellos se estipula una localización geográfica legal y, por tanto, pueden indicar su procedencia en el etiquetado.

Al margen de su pertenencia a una de estas categorías, los vinos se clasifican en **blancos**, **claretes**, **rosados** y **tintos**. Los primeros provienen exclusivamente de la fermentación de mostos de uvas blancas, aunque algunos tipos, como los espumosos (*cavas* y *champagnes* incluidos), pueden hacerlo de uvas tintas. En estos casos, el vino se suele someter a una decoloración.

Los vinos claretes auténticos resultan de la fermentación conjunta del mosto de uvas blancas y tintas. Los rosados se elaboran únicamente a partir de uvas tintas, al igual que, evidentemente, los vinos tintos.

Los vinos pueden tener cantidades variables de azúcar sin fermentar y dar origen a una amplia gama de sabores. Las bodegas los elaboran en función del gusto del consumidor y los clasifican, según sus distintos contenidos en azúcar (que se indican en la tabla), en secos, abocados, semisecos, semidulces, dulces y dulces naturales.

CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS SEGÚN
SU CONTENIDO EN AZÚCAR

Secos	Menos de 5 g/l
Abocados	Entre 5 y 15 g/l
Semisecos	De 15 a 30 g/l
Semidulces	De 30 a 50 g/l
Dulces	Más de 50 g/l
Dulces naturales	Más de 250 g/l

Según el tipo de elaboración a que haya sido sometido, el vino se destinará a un consumo inmediato o bien se conservará un tiempo en barricas y botellas, antes de sacarlo a la venta. En el primer caso se trata de **vino nuevo** o **joven** y, en el segundo, de **vino viejo** o **añejo** (en las modalidades **crianza**, **reserva** y **gran reserva**).

Los vinos nuevos son un éxito comercial iniciado en Francia. Se elaboran rápidamente y se ponen a la venta nada más ser envasados. Son agradables, con sensación de frescura, muy aromáticos y florales. Por supuesto, no son vinos para conservar. Los vinos jóvenes, antaño considerados de categoría inferior, se ponen a la venta pocos meses después de su elaboración. Hace años se comercializaban a los seis o siete meses, pero actualmente este tiempo se



De izquierda a derecha: vinos blanco, rosado y tinto

ha acertado. Tienen presencia, color y sabor muy agradables, por lo que han captado el interés de muchos consumidores que, además, pueden así acceder a vinos de cierta categoría a precios asequibles.

Los vinos viejos o añejos son vinos de calidad, de buenas cosechas y que han tenido una elaboración

muy cuidadosa. Su grado de envejecimiento, que dependerá de su composición, irá fijado por el enólogo. Su salida a la venta como crianza, reserva o gran reserva estará en función del tiempo que haya permanecido en barricas de

DENOMINACIONES ESPECÍFICAS SEGÚN LA EDAD DE LOS VINOS

	Tiempo de crianza	Sistema de crianza
CRIANZA	Vinos en su tercer año	– Un año en bodega de roble – Un año en botella
RESERVA	Vinos en su cuarto año	– Mínimo un año en bodega de roble – Dos años en botella
GRAN RESERVA	Vinos en su sexto año	– Mínimo dos años en bodega de roble – Dos años en botella

madera y en botella; ese tiempo viene fijado por el Consejo Regulador, por lo que puede variar de unas comarcas a otras. En la tabla se indican los más habituales.

El envejecimiento potencia las cualidades de estos vinos, pero pasado un tiempo comienza un declive más o menos lento, con pérdida de aroma, sabor y, por supuesto, color. Es decir, los vinos viejos tienen unos determinados años de vida en los que mantienen toda su calidad, pero después experimentan una serie de cambios que les hacen perderla.

Cumplido el tiempo de crianza en madera, el vino se embotella y guarda en lo que se denomina **cementerio de botellas**. Después, las botellas se lavan, etiquetan, encapsulan y envían al comercio. Los locales en los que se



Crianza de vinos en botella (Foto: D.O. Cariñena)

guardan las botellas mantienen constante la temperatura. En las bodegas antiguas, excavadas en la tierra, esto se consigue por la propia forma en que están construidas, pero en muchas de las modernas, ubicadas en naves, es necesario recurrir al aire acondicionado.

En esta clasificación de los vinos viejos no figuran los **rancios** porque actualmente no se emplean para acompañar las comidas. Son vinos de alta graduación (16–18°), que han permanecido en barrica mucho tiempo y sufrido una oxidación profunda. Su color ha cambiado al amarillo o al ámbar y su aroma recuerda mucho a la madera de la cuba. Vinos de menor graduación son difíciles de enranciar, ya que en la oxidación se transforman más fácilmente en vinagre. Como en Aragón se alcanzan fácilmente graduaciones altas, no es extraño que estos vinos hayan sido tan populares.

Todos los citados se denominan generalmente **vinos tranquilos**, para diferenciarlos de los que contienen dióxido de carbono y que al descorcharlos producen espuma. Entre estos últimos hay que distinguir aquellos que desprenden burbujas al abrirse la botella, aunque no llegan a formar espuma, de los que sí la forman. Los primeros son los llamados **vinos de aguja** y los segundos, los **vinos espumosos**.

Los espumosos naturales son los que contienen, como resultado de una elaboración especial, dióxido de carbono

de la propia fermentación. Descorchada la botella y servido el vino, se forma espuma y se produce un desprendimiento continuado de burbujas. En Aragón prácticamente todos se hacen siguiendo el método original de la región de Champagne, es decir, el **método champenoise**. Como es sabido, sólo se puede llamar “champagne” o “champán” al vino elaborado por este método y en esa región francesa. Los viticultores españoles, para defender un producto propio hecho de forma idéntica a los franceses y tener su propio mercado, crearon la denominación **cava**. Ahora bien, también en España se han impuesto normas que sólo permiten llamar “cava” al vino elaborado con este método, con unas variedades de uva determinadas y cuya zona de procedencia se adscribiera en su momento a la Denominación de Origen Cava. Los vinos espumosos que no reúnan estas tres condiciones no pueden llevar ese nombre. Es lo que ocurre con los del Somontano frente a, por ejemplo, los de Ainzón: los primeros no tienen D.O. Cava y sí los segundos.

Los cavas y vinos espumosos también se clasifican, por su contenido en azúcar (que se indican en la tabla), en distintas variedades: brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semi-seco y dulce.

Calidad	Contenido en azúcar
Extra brut	0- 6 gr/l
Brut	0-15 gr/l
Extra seco	12-20 gr/l
Seco	17-35 gr/l
Semiseco	33-50 gr/l
Dulce	+50 gr/l

Por último, hay que establecer una diferencia entre los vinos que están hechos a partir de una única variedad de uva (**monovarietales** o simplemente **varietales**) de los que tienen mezcla de diversas uvas (***coupages*** o **mezclas**). Como están de moda los vinos varietales, es frecuente leer en las etiquetas: “Vino Cabernet–Sauvignon”, “Garnacha” o “Tempranillo”. Un monovarietal bien conocido como vino dulce es el moscatel. En el caso de los *coupages*, a veces también se indican las variedades de uva que intervienen, como “Cabernet–Sauvignon–Merlot”, por ejemplo. Donde sí aparecen, incluso con los porcentajes de cada una de ellas, es en la contraetiqueta en la que se ha de informar acerca de las características del vino.

EL VINO EN ARAGÓN



EL IMPACTO DE LA FILOXERA

En la Edad Media, las mayores extensiones de viñedo correspondían a Jaca, Ejea y los Monegros, es decir, zonas en las que actualmente se cultivan cereales. Los alrededores de los monasterios también fueron siempre áreas vitícolas. En el siglo XII, la viña era una importante fuente de riqueza para Aragón y continuó siéndolo hasta el siglo XIV, en que una epidemia asoló la región y los viñedos pasaron a ser propiedad de la Iglesia y de la nobleza, quienes los arrendaron a los agricultores. Esto ocasionó frecuentes conflictos, de modo que el rey Pedro IV tuvo que intervenir para impedir nuevos trasposos.

En el siglo XVI se agudizó un antiguo conflicto mantenido con La Rioja por el paso del vino aragonés hacia los puertos del Norte y que terminó cuando Carlos II concedió a Aragón el derecho de tránsito de sus productos a través de Castilla. Pero aunque los vinos aragoneses y riojanos estuvieran en conflicto, no ocurría lo mismo con las variedades de uva, ya que Aragón cedió a La Rioja sus mejores armas autóctonas: la Garnacha tinta, la blanca, la Mazuela y la Macabeo, todas ellas de gran importancia para la viticultura riojana posterior.

En los siglos XVI–XVIII se abandonó el cultivo de la vid en las zonas poco aptas y se comenzó a comprar el vino a comerciantes que lo traían de las más privilegiadas. Los viñedos aragoneses, en buena parte, eran cultivados por moriscos (se ha dicho que la viña aragonesa es una viña mudéjar), por lo que la expulsión de éstos en el año 1610 supuso un desastre para el sector. Aragón perdió el 20% de su población y, aunque rápidamente se procuró favorecer la repoblación de las comarcas más afectadas, merced a la donación de viñas, huertos y cercadas que habían pertenecido a los moriscos, en muchos lugares la vid no volvió a cultivarse.

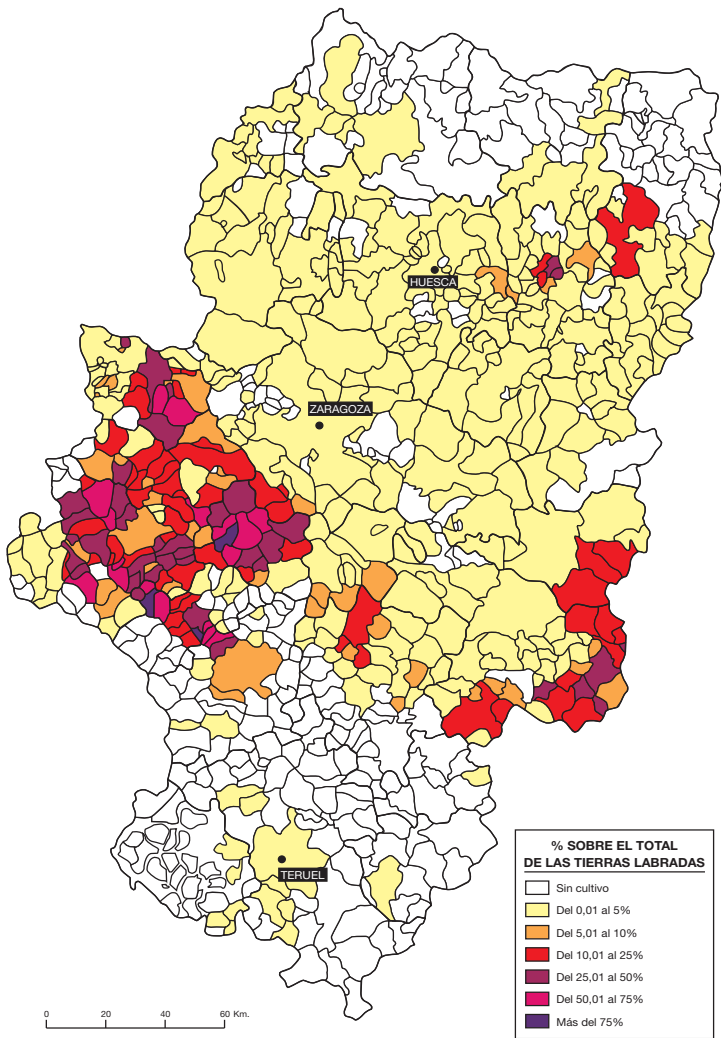
Además, en el siglo XVII, y por problemas de sobreproducción, se dictaron leyes que impedían la libre circulación y venta de vinos no ya de otras regiones, sino dentro de una misma, e incluso en 1616 se prohibieron las nuevas plantaciones. La exportación a América, considerada en principio una posible solución al problema, no tuvo ninguna importancia, pese a que se animaba a este comercio dados el grado alcohólico y el cuerpo de los vinos aragoneses, muy apropiados para aguantar el transporte sin picarse.

Estos inconvenientes no impidieron que el viñedo aragónés siguiera expandiéndose en algunas zonas, en parte porque en las mismas no se podía cultivar otra cosa y en parte porque el agricultor, aunque dedicara sus terrenos al

cereal, plantaba viña una vez satisfechas sus necesidades de grano. Como ejemplo pueden citarse los viñedos, cercanos a Zaragoza, de Fuentes, Aula Dei, Miralbueno, Casetas, Torres de Berrellén y otros muchos pueblos ribereños. En 1784, el Canal Imperial de Aragón llevó el agua hasta Zaragoza, lo que permitió ampliar la superficie del viñedo en los alrededores de la capital. La producción fue tan grande que había vino para abastecer a todo Aragón, parte de Castilla y Vascongadas y todavía sobraba para exportar. El problema radicaba en que estas uvas de regadío no producían vinos de calidad y en que éstos entraban en competencia con los de zonas como Cariñena (incluida Daroca), Calatayud y Borja, de forma que, para que los viñedos zaragozanos pudieran subsistir, necesitaban regulaciones especiales que impedían el desarrollo de los de estas otras comarcas.

También se producía vino en las Cinco Villas (probablemente, con excedentes por la extensión de los viñedos en el valle del río Arba), los Monegros, la Jacetania y el Somontano de Barbastro; en el Bajo Aragón (en Albarracín, Cella, Alcañiz, Castellote e Híjar), en el Valle del Jiloca (Báguena y Burbáguena) y en Valderrobres.

En resumen, a finales del siglo XVIII Aragón era un mar de viñas; los ilustrados aragoneses se plantearon la racionalización de su cultivo y la forma de mejorar la elaboración de vino y otros subproductos, así como el modo de darles salida. Por iniciativa de la Real Sociedad Económica



Cultivo del viñedo en Aragón (datos de 1988, según C. Chueca, L. M. Frutos y M. Soláns)

Aragonesa de Amigos del País, en 1779 nació la Escuela de Agricultura de Zaragoza. Comisiones de esa Real Sociedad estudiaron la viticultura y la enología aragonesas y redactaron informes con recomendaciones acerca de cómo y cuándo vendimiar, de elaborar vino y el modo de acabar con las plagas.

En la segunda mitad del siglo XIX, diversos organismos oficiales desarrollaron tareas de divulgación consistentes, principalmente, en concursos y demostraciones para dar a conocer las técnicas de cultivo más apropiadas para cada lugar. Estas iniciativas se llevaban a cabo en las ciudades, al considerar que allí vivía la mayoría de los propietarios de alguna importancia y que serían ellos quienes reformarían la agricultura.

En esa época sobrevino en Francia el desastre de la filoxera, lo que determinó la necesidad de importar vinos para abastecer su mercado. España y Francia firmaron un tratado comercial por el que podían exportarse aquéllos que tuvieran una graduación alcohólica igual o superior a 14°, lo que evidentemente favoreció a los vinos aragoneses, para los que no representaba ningún problema alcanzarla.

Ante la perspectiva de la venta inmediata de las uvas, los agricultores aragoneses cambiaron los cultivos: en muchas zonas antes dedicadas a cereal, se plantaron viñas y, en algunos casos, como en Almonacid de la Sierra, se roturaron y plantaron las “tierras blancas” de la sierra.

Fueron años dorados para el vino. En 1880, Joaquín Costa decía que España debía aspirar a ser “la bodega de Europa”.

El desarrollo de la viticultura aragonesa se vio todavía más favorecido porque en La Rioja se desató una plaga de *oidium* que ocasionó el desabastecimiento del País Vasco; este mercado también fue ocupado por los vinos de Aragón. La mejor época para los tintos fue la comprendida entre los años 1877 y 1893.

Para el comercio de los vinos resultaba ya insuficiente el transporte con arrieros: se hizo imprescindible el ferrocarril y, así, nacieron las líneas de Borja a Cortes de Navarra y de Cariñena a Zaragoza. Ello contribuyó aún en mayor medida al desarrollo del viñedo; los pueblos que más plantaron en aquella época fueron los que tenían estación o apeadero. Además, se instalaron en Aragón importantes compañías vitivinícolas: la casa francesa Violet–Frens se estableció en Cariñena y Aguarón, mientras que la empresa Bodegas Bilbaínas lo hizo en Longares.

Esta situación floreciente tenía dos puntos débiles: por un lado, la misma que originaba su riqueza, esto es, la filoxera, que avanzaba inexorablemente hacia los campos españoles; y, por otro, el aumento de la producción de vino en Francia, a consecuencia de la plantación de nuevos viñedos de origen americano. Además, hubo varias plagas de insectos. El mildiu apareció en el verano de 1888

e hizo que se perdiera totalmente la cosecha del año siguiente y quedase bastante mermada la de 1890. Los agricultores aprendieron a combatirlo, pero el daño ya estaba hecho.

A finales de 1892 expiró el tratado comercial hispano-francés. Las compras francesas se redujeron a la mitad entre 1892 y 1894 y el viñedo aragonés se resintió de forma notable. Además, el grado alcohólico de los vinos que podían entrar en Francia se rebajó de 14 a 12° y, más tarde, a 10°, por lo que aumentó la competencia de otras regiones españolas. Cuando ya no se pudo exportar a Francia, los excedentes de vino se dedicaron a la destilación y, por ello, se fundaron fábricas alcoholeras en muchos municipios. En 1896 se creó la primera en Aguarón, en el campo de Cariñena. Por su parte, ante el descenso del comercio de vino, hizo suspensión de pagos el ferrocarril Zaragoza-Cariñena en 1894, siete años después de haber comenzado a funcionar.

La preocupación por la amenaza de la filoxera ya existía a finales de la década de 1870, pero la Administración no hizo nada, o hizo muy poco, para concienciar a los agricultores del peligro de propagación de la plaga. El pequeño viticultor no hizo caso de los consejos de prevención, en parte quizá por el fatalismo con que la aguardaba, en parte por su desconfianza ante lo desconocido y, también, porque la información que se daba no era concluyente. En

aquel momento no estaba claro que los viñedos de origen americano fuesen realmente inmunes a las plagas y pocos agricultores estaban dispuestos a arrancar los suyos en la flor de la producción para reemplazarlos por especies no estudiadas ni aclimatadas.

En 1880 se creó la Junta de Defensa contra la Filoxera y se celebró en Zaragoza el Congreso Internacional Filoxérico; a partir de entonces, se multiplicaron las acciones para paliar los efectos de la plaga. Desde Cariñena y Borja se enviaron delegaciones a las zonas que la habían sufrido antes que Aragón, con el objeto de analizar las medidas tomadas para combatirla y los resultados obtenidos. A finales de siglo, la Junta de Defensa estudió cómo sustituir las cepas existentes por viñedos de pie americano. Se partía de la base de que una disminución del número de viñas traería como consecuencia un volumen de producción menor y, por tanto, un precio más alto del vino que compensaría el desembolso necesario para asumir el cambio.

Eran precisos nuevos viveros, laboratorios y técnicos. Como estos últimos no podían improvisarse, se sugirió que se encargaran de esa tarea los maestros nacionales y los curas, que se convertirían, así, en “prácticos filoxéricos”.

Para la recuperación del viñedo, después de que los campos se quedaran sin cepas, hubo que cambiar los métodos tradicionales de cultivo, lo que supuso una cierta revolución. Se puede decir que hay una cultura vitícola

prefiloxérica y otra postfiloxérica. Los agricultores plantaron vides americanas, pero como la calidad de sus uvas no era buena, las injertaron, de modo que se pudieran aprovechar las ventajas tanto de las plantas americanas (la resistencia a las plagas) como de las europeas (la calidad del fruto). La vid enraizada en la que se injerta la variedad que se desea es la denominada **portainjertos o pie**; su utilización es imprescindible en las zonas filoxerizadas si se quiere asegurar la vida de la planta.



Poda del viñedo (Foto D.O. Cariñena)

El impacto de la filoxera originó, hacia 1900, un cambio en la actitud del campesinado hacia los adelantos técnicos, ya que parecían su única posibilidad de supervivencia. Los propios pueblos solicitaban información y ayuda técnica para las replantaciones, en forma de maquinaria y de análisis de las tierras para la elección del mejor portainjertos.

La replantación del viñedo hacía necesario descepar y desfondar las viejas viñas, operaciones para las que eran precisas aradas especiales, como el **malacate**, que proporcionaba la Diputación y, también, la Compañía de Ferrocarril Zaragoza–Cariñena. El servicio antifiloxérico vendía las

variedades de vid americanas **Rupestri** y **Riparia**. La mayoría de las estacas y de los barbados (plantones enraizados en viveros) se puso en Borja y Cariñena. La Diputación favoreció la replantación a través de la concesión a los agricultores de préstamos que no vencían hasta que la viña estuviera en plena producción.

Las cepas americanas eran mucho más exigentes que las autóctonas, por lo que los viticultores tuvieron que aprender a cuidarlas, abonarlas, sulfatarlas, etc.; esto es, a transformar sus técnicas. Para proporcionar la información necesaria sobre las mismas, la Diputación decidió, en 1906, establecer Escuelas de Prácticas Agrícolas, que se ubicarían en Calatayud, Cariñena, Caspe, Cinco Villas y Tarazona.

La repoblación del viñedo no se llevó a cabo al mismo ritmo en los distintos campos aragoneses. En la provincia de Huesca, por ejemplo, sólo se replantó en el Somontano, de modo que pasaron a ser historia los extensos viñedos anteriores. En otros sitios, como en Aguarón, sólo entre los años 1906 y 1907 se replantó el 60% de sus cepas. Por su parte, en 1932 el campo de Cariñena había repoblado más de 33 millones de vides.

Los labradores aragoneses no tenían, antes de la filoxera, ningún interés por el asociacionismo y las acciones colectivas; pero, a partir de la extensión de la plaga, la compra colectiva era el único medio de acceder al uso de maquinaria. Además, las organizaciones agrarias podían

afrontar con más garantías los altos niveles de riesgo que implicaban la adquisición de abonos, productos antiplagas y semillas y, sobre todo, los derivados de su experimentación. Por otra parte, la asociación era un arma defensiva frente a la crisis de ventas y la caída de beneficios, así como un modo de protegerse del aumento de los impuestos sobre la propiedad rústica y un instrumento de presión ante los poderes públicos.

La Junta Comarcal de Viticultores y el Ayuntamiento de Cariñena organizaron cursillos de enología y llegaron a crear su propia Estación Enológica en 1931 (inaugurada en 1933). Hasta su supresión en 1940, ese organismo trabajó para conseguir un viñedo de calidad en la comarca. Como reconocimiento a su esfuerzo en la lucha antifiloxérica, se otorgó a Cariñena la categoría de ciudad.

La Ley de Cooperación de 1942, finalmente, impulsó la creación de cooperativas. En 1944 se fundó la de San Valero, en Cariñena, y poco más tarde las de Longares (1947) y Tosos (1948), entre otras.

VARIEDADES DE VID

En Aragón, dada la antigüedad de los cultivos, se han desarrollado muchas variedades de vid. Sin embargo, los avatares del mercado, las nuevas plantaciones con especies ya injertadas adquiridas en viveros y la introducción de

otras variedades de calidad reconocida han hecho que muchas de las autóctonas, o que eran frecuentes en los campos, hayan desaparecido en un periodo de tiempo relativamente corto.

En la *Guía Vinícola en España* de 1958 se indicaban numerosas variedades de vid cultivadas en las tres provincias aragonesas, entre ellas las denominadas Alcañón, Bobal, Bonagastro, Garnacha, Gregue, Macabeo, Malvasía, Mazuela, Miguel Arcos, Misal, Monastrell, Moristel, Moscatel, Negrilla, Parel, Parral, Parraleta, Pensera, Ribote, Roja, Salceño, Tinta, Valencia y Vidao. También se cultivaban en Aragón las denominadas Cadrete, Derechero, Provehón, Quiebratinaja, Vidadillo y Tempranillo. En la actualidad, algunas de ellas se siguen cultivando, aunque sólo de forma testimonial, ya que se han visto desplazadas por la presión de las de mayor interés enológico, españolas o extranjeras. Las más importantes por la superficie que ocupan, o por la tipicidad que dan al vino, figuran entre las recomendadas y autorizadas por la legislación. Las **recomendadas** son:

BLANCAS: Moscatel de Alejandría y Macabeo

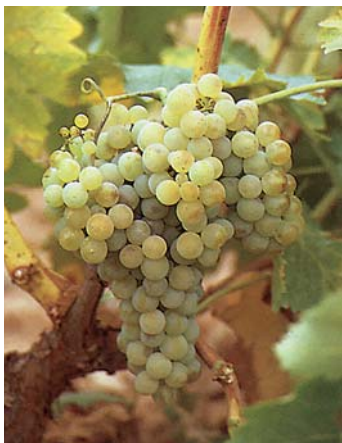
TINTAS: Garnacha tinta, Moristel–Juan Ibáñez, Mazuela–Cariñena y Tempranillo

La lista de las vides **autorizadas** es mayor y en ella figuran las más famosas, que provienen de Francia y Alemania:

BLANCAS: Alcañón, Chardonnay, Chenin, Garnacha blanca, Gewürztraminer, Malvasía-Rojal y Parellada

TINTAS: Cabernet-Sauvignon, Gammay, Garnacha peluda, Graciano, Merlot, Monastrell, Parraleta, Pinot-Noir y Syrah

Todos los vinos de Aragón que llevan etiqueta de Denominación de Origen están hechos a partir de uvas de estas variedades. Su importancia relativa, sin embargo, es desigual según se considere el ámbito global o el particular. Por ejemplo, la variedad Garnacha es la reina de las tintas en su conjunto, pero en el Somontano su cultivo es testimonial. La implantación de cada variedad en las distintas zonas con D.O. se comentará en el capítulo correspondiente.



Racimo de uva blanca, variedad Macabeo



Racimo de uva tinta, variedad Tempranillo

Por la importancia que tienen en el ámbito regional, se comentarán ahora algunas de las características de ciertas variedades.

Garnacha tinta

Esta variedad ya fue descrita en 1513 como aragonesa por Alonso de Herrera; posiblemente tenga su origen en la provincia de Zaragoza, desde donde pasó al resto de las regiones vitivinícolas españolas y también al otro lado de los Pirineos, sobre todo al Midi francés. También se cultiva en Italia, Argelia, Argentina, Perú, Uruguay y EE.UU., especialmente en California.

Aragón es la región española con mayor superficie dedicada al cultivo de esta variedad (38,5%), principalmente en la provincia de Zaragoza. La Garnacha es vigorosa y resiste bien los fuertes vientos aragoneses y la sequía; precisamente, da sus mejores frutos en estas condiciones y en suelos pedregosos. Si se la riega o se planta en terrenos fértiles da mucha producción, pero su fruto es de calidad inferior. Es, además, muy resistente a las plagas.

El racimo de la Garnacha tiene un color azul-violáceo; no es muy grande, sus granos son compactos y de forma ovalada. La pulpa es dulce y jugosa. Su hollejo está formado por varias capas superpuestas de composición diferente, en las que radican los elementos responsables del color, el sabor y la astringencia del vino: la más interior

contiene los antocianos (componente del que depende la coloración rojo-violeta), una intermedia los taninos (que determinan parte del sabor y la astringencia) y la más exterior los productos que dan sabor a hierba.

Hay que mimarla durante la vendimia, ya que si se rompen los hollejos se producen rápidamente oxidaciones irreversibles que rebajan la calidad del vino. Por esta razón, durante un tiempo la Garnacha fue denostada y se pensó que no servía para elaborar vinos de crianza y de gran calidad. En la actualidad, aunque ya se sabe que eso no es cierto, todavía queda mucho por investigar si se quiere sacar todo su potencial enológico.

Cariñena

Es una variedad tinta también autóctona de Aragón y de cultivo antiquísimo en el campo de Cariñena, desde donde pasó a las zonas limítrofes españolas y a Francia.

En España se cultivan unas 15.000 ha de esta variedad, aunque curiosamente no es en Aragón donde más superficie ocupa, sino en Cataluña, concretamente en Tarragona (54%) y Gerona (42%), debido a que los agricultores aragoneses la sustituyeron por Garnacha en la primera mitad del siglo XX. En la actualidad se está volviendo a reponer. Francia es el país que más hectáreas dedica a su cultivo: solamente en Languedoc hay plantada una superficie diez veces superior a la que se cultiva en España. También se

extiende ampliamente Argelia, Túnez, Marruecos y varios países de América.

Es una variedad vigorosa, con un porte erguido y pámpanos y sarmientos duros; pese a ello, el viento puede originar problemas por roturas de brotes. El racimo es de color negro, grande (puede pesar 1/2 kg) y compacto; los granos, medianos y esféricos. El jugo es azucarado, de sabor algo neutro y desvaído. No acumula en el hollejo muchos taninos ni antocianos y contiene sustancias de sabor herbáceo. No es tan sensible a la oxidación como la Garnacha. Su capacidad productiva es muy alta, casi excesiva, pero si el clima no acompaña se puede comprometer su buena maduración.

La Cariñena desarrolla muchas racimas (pequeños racimos tardíos) que maduran tres semanas después de la vendimia normal, así que si el tiempo es caluroso pueden alcanzar la sazón y vendimiarse. En el campo de Cariñena los dueños de las fincas no recolectaban estas racimas y permitían que las vendimiase quien no tuviera viñas; era “la vendimia de los pobres”.

Macabeo

Variedad blanca que, al parecer, también es originaria de España, aunque hay quien defiende que lo es del Asia Menor, cuna de muchas variedades de vid. Se cultivan 50.000 ha en Aragón, Cataluña y Alto Ebro; actualmente se

han plantado muchas viñas en Castilla–La Mancha. En Aragón es la variedad más cultivada después de la Garnacha.

Es una planta vigorosa, de porte erguido y que puede sufrir los efectos del viento. Los racimos son de color amarillo dorado, grandes, muy bonitos, y están muy ramificados. Presenta granos redondos y medianos, y piel fina. Se adapta a todas las condiciones climáticas y de altitud, pero prefiere las laderas bien soleadas, ya que se reseca sin sufrir daños, por lo que está muy bien adaptada en Aragón. Su productividad es alta.



Como curiosidad y por ser autóctonas de Aragón, o cultivarse exclusivamente en una zona, merece la pena citar también otras variedades: la **Garnacha blanca**, que al parecer es una mutación de la tinta, se cultiva en el Bajo Aragón; la **Robal** solamente se encuentra en Calatayud y la **Moristel** o **Juan Ibáñez**, en el Somontano (con el primer nombre) y en Cariñena (con el segundo); al parecer, esta última variedad corresponde a la que antiguamente se llamaba “Concepción”. Tiene la particularidad de teñir sus hojas de un color rojo muy intenso al llegar el otoño, por lo que las viñas donde está plantada se distinguen muy bien del resto por el contraste de colores. Otra variedad interesante del Campo de Cariñena es la **Vidadillo** o Garnacha de grano gordo.

SENSIBILIDAD A LAS PLAGAS Y APTITUD ANTE LA VENDIMIA MECANIZADA

	Mildiu	Oidium	Podre- dumbres	Necrosis bacteriana	Pájaros	Vendimia mecanizada
Garnacha negra fina	4.5	2	2	3.5	1	2
Garnacha peluda	4	3	4	1.5	1	4
Garnacha blanca	3.5	3	3	2.5	1	2
Mazuela o Cariñena	3	5	3	2	1	4
Tempranillo	3.5	3	2	3	5	5
Juan Ibáñez o Moristel	4	3	3	3.5	2	3
Vidadillo de Almonacid	2	2	3	4	1	2
Macabeo o Viura	3	4	5	3.5	1	2
Moscatel de Alejandría	3	4	3	3.5	2	3

0: nada sensible; 1: poco sensible; 2: algo sensible; 3: sensible; 4: muy sensible;
5: extremadamente sensible

VENDIMIA Y VINO

En Aragón, el cultivo de la vid estuvo casi siempre en manos de pequeños o medianos propietarios y de muchos colonos que llevaban en arriendo propiedades ajenas, por lo que la superficie media de las viñas ha sido tradicionalmente pequeña. Existieron también, como consecuencia de ello, numerosas bodegas de elaboración en los municipios de vocación vitícola, así como abundantes problemas a la hora de vendimiar, transportar la uva a la bodega, elaborar el vino y, sobre todo, venderlo. En los años de escasez, la producción vinícola se distribuía sin problemas, pero en los de abundancia su comercialización era difícil.

No es de extrañar, por tanto, que el viticultor–bodeguero medio no se esforzase por mejorar el cultivo de los campos ni por hacer inversiones destinadas a elaborar vinos de mayor calidad. Las ganancias obtenidas en los años de “vacas gordas” se guardaban para sobrevivir en los años malos, ya que cualquier desvío de dinero para mejorar la elaboración o crianza del vino podía ser una aventura arriesgada. Además, como las producciones eran pequeñas y la comercialización deficiente, esas ganancias nunca fueron muy sustanciosas.

Otro aspecto a tener en cuenta es la vocación vitícola pero no vinícola de los agricultores. Muchos de ellos estaban interesados sólo en vender sus uvas. Por tanto, los pueblos vitícolas, al llegar la época de vendimia, se dedicaban, en general, a buscar agentes comerciales que adquiriesen su fruto.

Ahora bien, esos comerciantes sabían que, con el paso de los días, los racimos de uva perderían peso por sobre-maduración y aumentaría su proporción de azúcares, por lo que sus ofertas al principio solían ser muy bajas; el viticultor esperaba a que llegaran al pueblo otros compradores más generosos o a que subieran los precios ante la necesidad de adquirir uvas para vinificar. Pero si esto último no se daba, antes de perder la cosecha prefería elaborar su propio vino, por lo general con uvas sobre-maduradas, por lo que el grado alcohólico que se alcanzaba era alto.



La vendimia en Aragón (Foto D.O. Cariñena)

Numerosas explotaciones vitícolas aragonesas son todavía familiares y las trabaja su propietario; sin embargo, al llegar la vendimia hace falta más mano de obra y ésta no es, generalmente, fácil de conseguir. Es curioso comprobar que el número de kilos de uva que se recogen en Aragón los fines de semana es muchísimo mayor que el del resto de los días. Esto se debe a que los familiares y amigos de los viticultores acuden sábados y domingos a ayudar en las faenas.

También es curioso constatar que en el medio rural se desencadena una especie de psicosis colectiva, una carrera para realizar determinadas labores agrícolas, entre las que se encuentra la vendimia, por lo que es difícil sustraerse a la tentación de no recoger las uvas cuando el vecino ya ha empezado a hacerlo.

La vendimia se sigue llevando a cabo en Aragón de una forma tradicional. La uva se transporta, en la mayoría de los casos, con tractor y remolque, operación de la que depende en buena medida la calidad del vino, pues si el remolque se carga demasiado, se prensan los racimos que quedan debajo y sueltan su jugo, con lo que se desencadena un perjudicial proceso de oxidación.

ELABORACIÓN

La elaboración del vino era, en todas las bodegas, muy simple; el sistema, además, evolucionó muy poco hasta la creación de las cooperativas, bien entrado ya el siglo XX. En un principio, los racimos de uva se echaban enteros en depósitos o lagares, cuya parte superior estaba casi al nivel del suelo, en las bodegas situadas en los bajos, o debajo de una especie de chimenea de respiración, en el caso de las cuevas. Los carros que transportaban la uva descargaban directamente en el lagar. A continuación, los hombres pisaban los racimos para chafar los granos; el conjunto de zumo y parte sólida (hollejo, pepitas y raspón) se dejaba después en reposo para que las levaduras cumplieran su misión.

Cuando la fermentación acababa, o cuando el bodeguero lo consideraba conveniente, el líquido de estos lagares se pasaba a unas cubas (operación llamada **descube**) para

que el vino madurase y se clarificara. La parte sólida que rezumaba vino se prensaba para acabar de sacar de ella todo su contenido.

En las cubas de maduración, el vino, de aspecto turbio, se clarificaba por sedimentación de las partículas sólidas (la llamada **separación de heces**) y se pasaba de cuba a cuba a medida que se iba clarificando, hasta tener el vino terminado. Del cuidado con que se hicieran estas operaciones dependía la obtención del vino de Aragón alabado internacionalmente por su color, cuerpo, aroma y sabor, o bien el vino de Aragón denostado y desprestigiado con el calificativo de maldito, áspero, bronco y falto de calidad, que el Conde de Aranda llamaba “delictivo”. Muchos de los males de algunos vinos aragoneses actuales tienen su origen, precisamente, en esa especie de “leyenda negra”.

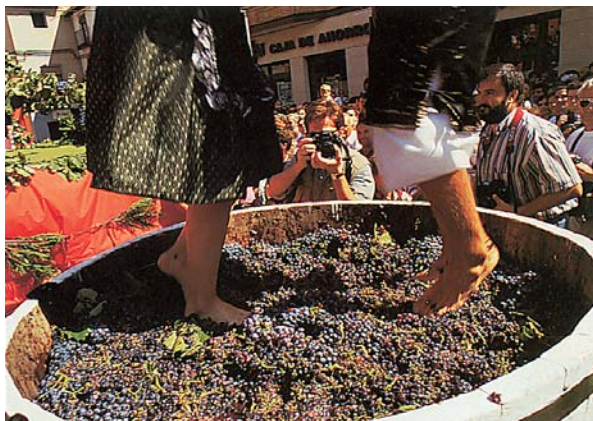
En el pasado, en cada pueblo había tantas clases distintas de vinos como bodegas; casi se podría afirmar que como lagares. Los ilustrados dedicaron buena parte de sus esfuerzos a mejorar la enología; los nombres de Arteta, Generés, Asso y Anzano figuran entre los que lucharon por difundir las buenas prácticas en este terreno. Generés, jesuita expulsado de España a finales del XVIII, escribía en 1793 que los vinos de Cariñena tendrían «mayor salida y despacho si se perfeccionara el arte de hacerlos», y daba explicaciones sobre cómo y cuándo vendimiar, el tiempo de fermentación, los tipos de madera para las cubas, los aclarantes y los trasiegos.

El secretario de Artes de la Real Sociedad Económica Aragonesa de aquella época, Antonio Arteta, aseguraba la obtención de caldos excelentes siempre que mediaran mejoras en los métodos de preparación y selección. En sus escritos indicaba la conveniencia de poner las uvas en los lagares sin los escobajos, porque «le dan muy mal gusto» al vino, e insistía en la necesidad de los trasiegos y en el cuidado requerido en la operación para que los vinos «vayan dexando las heces». También se preocupó de que se editara el libro *Lecciones breves y sencillas sobre el modo de hacer el vino, extractadas de las obras de Mr. Manpin, dirigidas y dedicadas a los cosecheros de vino del reino de Aragón* (1786), en el que se daban consejos para la vendimia, así como sobre la conveniencia o no de vinificar con los raspones, el modo de conducir la fermentación, incubar y trasegar el vino y, finalmente, conservarlo.

Otro de los ilustrados, Ignacio Jordán de Asso, desempeñó el cargo de cónsul español en Burdeos, por lo que pudo estudiar con detalle los secretos de la vinificación en Francia. En sus escritos a la Real Sociedad, explicó los pormenores de las operaciones que efectuaban los bodegueros de aquella zona. Indicó que para despojar a los vinos de sus impurezas debía usarse «clara de huevo o cola de pescado»; también, que para garantizar su buena conservación había que utilizar recipientes más pequeños, de modo que en los trasiegos no hicieran falta las “portaderas”, sino que se pudieran hacer directamente por un

conducto que evitase el contacto con el aire. La Real Sociedad se hizo eco, asimismo, de los aditivos que se añadían al vino en Aragón para clarificar: yeso, tocino, ceniza de sarmiento, leche de vaca un poco salada e incluso un cordero entero, aunque lo más usual era utilizar sangre de cordero.

Los ilustrados aragoneses conocían muy bien, por tanto, la forma de elaborar buenos vinos, aunque no estuvieran en condiciones de averiguar los fundamentos científicos de cada operación, que comenzarían a esclarecerse a lo largo del siglo XIX.



Tradicional pisado de uvas en la Fiesta de la vendimia de Cariñena (Foto: J. R. Isiegas)

Todos aquellos consejos no se pusieron en práctica de forma generalizada; doscientos años después, los responsables de los Consejos Reguladores siguen insistiendo en lo mismo: «Hay que aumentar la calidad de los vinos aumentando la calidad de la uva y la de los procesos en bodega». Sería deseable, desde luego, que se actuara más en este sentido para crear conciencia de que falta muchísimo por aprender y por aplicar. Hay que señalar, además, que las uvas aragonesas, aun las de las mismas variedades que las de otros lugares próximos, no se comportan de forma idéntica en la vinificación, por lo que es necesario experimentar en profundidad para poder llegar a los mismos resultados de excelencia.

El siglo XIX representa la actualización de la viticultura, la entrada de la ciencia en el proceso de vinificación y el desarrollo de unas técnicas que hasta aquel momento se habían llevado a cabo de forma empírica. En esa época se desvelaron los secretos principales de la fermentación alcohólica, lo que permitió sentar las bases para las correctas elaboración y conservación de los vinos.

Louis Pasteur, que trabajó muchos años en Burdeos estudiando sus procesos de obtención, consiguió demostrar que el remedio para la alteración de los vinos consistía en controlar los microorganismos que actuaban en la fermentación, por lo que recomendó que únicamente uno de ellos fuese el responsable del proceso. Para eliminar los

microorganismos nocivos, se introdujo la higiene en las bodegas, norma que sigue siendo la base de una correcta vinificación.

Se han nombrado anteriormente las sustancias que se añadían al vino para clarificarlo y mejorarlo. Las razones de su utilización son sencillas: la clara de huevo, la sangre, la leche, etc. contienen proteínas, elementos que se combinan con los compuestos fenólicos (los responsables de la coloración, la astringencia y el amargor del vino) para dar otros productos que no se disuelven ni en agua ni en líquidos hidroalcohólicos. Las sustancias en suspensión y disueltas en los vinos son, en buena parte, compuestos polifenólicos (los taninos), por lo que, al ponerse en contacto con esos aditivos, se conseguía fácilmente la sedimentación.

El hecho de que los vinos quedasen más finos, más suaves, después de estas operaciones tiene el mismo fundamento científico: las glándulas salivares segregan saliva para lubricar la boca, de modo que si ésta desaparece se tiene una sensación de aspereza, de sequedad. La saliva contiene proteínas, por lo que, al ponerla en contacto con los polifenoles, se combina y deja de cumplir su misión. Es lo que pasa al comer fruta verde y, naturalmente, al beber vino: cuantos más componentes del raspón y de la pepita (que acumulan buena parte de los taninos de la uva) tenga éste, mayor será la desaparición de saliva y, por tanto, la astringencia.

La clara de huevo se sigue utilizando todavía y se suministra a nivel industrial. Antiguamente se obtenía en cada pueblo o comarca a partir de huevos frescos, lo que originaba un subproducto, las yemas, que no se empleaba en la bodega y al que había que dar salida. De ahí surgió toda una artesanía repostera: flanes, tocinos de cielo, yemas escarchadas, etc., cuya proliferación tradicional coincide con la de las zonas de vino más afamadas.

La situación descrita acerca de la elaboración del vino se mantuvo hasta la creación de las cooperativas. Únicamente se introdujeron mejoras técnicas para facilitar el trabajo, como las prensas de entrada en la bodega que estrujaban los racimos (ya no hacía falta pisarlos), o bombas manuales para llevar a cabo los trasiegos.

La puesta en marcha de las cooperativas determinó el cierre de la mayoría de las pequeñas bodegas y la concentración de la producción de vino. Las bodegas cooperativas se construyeron, básicamente, entre los años 1940 y 1960, con depósitos de cemento de bastante capacidad y la maquinaria más adecuada en aquel momento. Pero no se pensó en la posibilidad de cambiar el tipo de vino que elaborar ni el modo de comercializarlo. Es decir: se siguió haciendo un vino para la venta a granel, destinado a satisfacer las exigencias de las bodegas de distribución, y no directamente para el consumidor. Esas bodegas necesitan vino con una graduación alcohólica alta y mucho cuerpo y

color para poder mezclarlo con el de otras comarcas. Por ese motivo, se producía y vendía siempre un vino joven, con unas características determinadas para su dedicación a las mezclas, y no se planteó la obtención de crianzas, reservas o grandes reservas. Las inversiones se destinaron exclusivamente a la adquisición de la maquinaria necesaria para producir los vinos que demandaba ese tipo de comercio.

Casi todos los vinos de Aragón que se podían encontrar en el comercio eran, por tanto, a granel. Además, una vez fuera de las bodegas se almacenaban en cubas de madera, por lo que la oxidación y el enranciamiento de los mismos estaban asegurados. No es de extrañar, pues, que el consumidor asociase los vinos aragoneses con la idea de vinos de mucho color, cuerpo y grado, pues así eran los únicos que encontraba.

Entre mediados de la década de los 80 y la de los 90, se ha producido una auténtica revolución en los medios técnicos para elaborar el vino. Han cambiado, o están cambiando, los objetivos que se pretenden alcanzar y han aparecido unos vinos que no se parecen en nada a los descritos.

En una bodega nueva o remozada llama la atención la cantidad de dispositivos de acero inoxidable, por un lado, y de barricas de roble, por otro. Los primeros se han impuesto por su facilidad de limpieza y desinfección y



Arriba, depósitos de acero para la fermentación y almacenamiento del vino, en bodega del Somontano; abajo, barricas de roble para crianza, en bodega de Aguarón

porque ese metal es inerte, es decir, porque no se disuelve nada del mismo ni en el mosto ni en el vino y, por tanto, no modifica en absoluto las propiedades de éste. Las barricas de roble, por su parte, abundan porque buena parte del vino se dedica a la crianza.

CARACTERÍSTICAS

Con frecuencia se afirma que los vinos de Aragón han cambiado, pero no se aportan datos que corroboren tal afirmación, quizá porque con ello se hace referencia únicamente a los aspectos sensoriales, cuya valoración no es sencilla. Es bastante útil comparar los datos de publicaciones antiguas con los de las actuales respecto de dos cuestiones que, en general, se identifican como sus atributos más característicos: el grado alcohólico y su consistencia o pastosidad, es decir, lo que se llama “extracto seco” (el peso de residuo sólido que queda cuando se evapora, a 100°, un volumen conocido de vino) y que se expresa en gramos de residuo por litro de vino. Cuanto más extracto tenga el vino, tanto más consistente será.

En la *Guía Vinícola de España* del año 1958, en la que se alaba la calidad de los vinos aragoneses, se establece su grado alcohólico entre los 17 y los 19°. En el libro *Los vinos de Aragón*, de 1978, figuran también datos de análisis de vinos de todas las comarcas aragonesas; pues, bien, si

tomamos los referidos a los tintos de las actuales D.O. y los comparamos con los datos de años más recientes (v. tabla), se aprecia que tanto el grado alcohólico como el extracto seco han descendido sustancialmente.

COMARCA	Borja		Calatayud		Cariñena	
	1978	1995	1978	1995	1978	1995
Grado alcohólico						
Máximo	17,00	14,62	14,90	14,27	16,30	13,95
Mínimo	13,80	12,56	13,50	12,47	11,80	12,06
Medio	15,60	13,06	13,95	13,14	13,68	12,72
Extracto seco 100° C						
Máximo	29,32	28,10	26,19	26,30	29,37	25,80
Mínimo	19,81	19,30	23,68	19,30	24,10	18,80
Medio	26,38	23,32	24,49	22,73	26,57	22,35

Vinos blancos

Los vinos blancos que actualmente se elaboran en Aragón tienen colores ligeros y sabores frescos, son ligeramente aromáticos y apenas poseen taninos, por lo que su impresión en el paladar es suave.

Los vinos de **Chardonnay** se distinguen por su finura y su extraordinaria fragancia. El aroma y el sabor no se parecen en nada a los de la uva de la que proceden, cuyo mosto es dulce, azucarado, pero neutro de aromas. Los que se liberan en el curso de la fermentación, sin embargo, son

muy complejos y se complementan muy bien con los que aporta la madera de roble en la crianza, por lo que este vino también se elabora fermentando el zumo de la uva directamente dentro de una barrica de dicha madera. Como esta elaboración es mucho más costosa y difícil que la realizada en recipientes de acero inoxidable, el hecho de disponer de este tipo de vino es un privilegio para una bodega. Los vinos así obtenidos se diferencian en el color, que es más intenso; en los aromas, como a mantequilla y a tostados, y, por supuesto, en el gusto, que es más largo y complejo.

El Chardonnay se utiliza con frecuencia en mezclas con otros vinos blancos más neutros, para mejorarlos. En un número monográfico de la revista especializada en vinos *Sibaritas* (octubre de 1995), se puede leer: «Es en Cataluña y en el Somontano aragonés donde se encuentran los reyes del Chardonnay español». Sin comentarios.

El **Gewürztraminer** tiene poca importancia global en la producción aragonesa pero, al ser escasamente conocido en España, provoca curiosidad y admiración. Su color es, normalmente, amarillo verdoso, y en nariz y boca es un vino rico en sensaciones. Su abanico aromático es amplio y exuberante, persistente, sugestivo, lleno de matices que van desde la miel hasta la rosa. Es un vino aterciopelado, sedoso, que se bebe muy fácilmente y deja un gusto especiado.

El **Macabeo** es un clásico de Aragón, a diferencia de los anteriores; además, en función de su elaboración y su vendimia puede dar como resultado productos muy diversos. Si se ha vendimiado en sobremaduración y la temperatura de elaboración ha sido alta, se obtienen unos vinos amarillos muy alcohólicos y cortos de aromas, muy “planos”, en lenguaje enológico. Por el contrario, si se vendimia en su momento y se vinifica en frío, da unos vinos de gran calidad, amarillos pajizo, muy frescos y aromáticos, que recuerdan a frutas frescas maduras. Vinificado como vino espumoso, es un clásico de los cavas y vinos de aguja.

Cuando se elabora conjuntamente con los hollejos, se obtiene un vino cálido, de aromas muy característicos: es el denominado **Pajarilla**, que no se parece en nada a los vinos descritos. No es un vino ligero, pero sí de buena calidad.

En Aragón no se hace con Macabeo otro tipo de vinos, a no ser artesanales, pero en Francia se elaboran tanto los secos de la Côte de Roussillon como los dulces de Bauyuls y los generosos y licorosos de los Pirineos Orientales. El vino Macabeo de Aragón no resiste bien el paso del tiempo, por lo que debe consumirse joven.

La última variedad blanca importante dentro de las D.O. es la **Moscatel**, con la que se obtienen vinos secos, licorosos y mistelas. Los vinos moscatel son vinos terpénicos, es decir, que contienen una familia de productos que

determinan su olor a flores. Si se vinifica como cualquier otro blanco, resultan vinos casi incoloros y con aromas florales muy intensos y frescos. Por lo general, no se comercializa como varietal, sino que se emplea para mezclarlo con Macabeo.

El vino de licor recién hecho presenta un delicado color amarillo, que con el tiempo vira al dorado y al ámbar. Su aroma es muy intenso y se identifica fácilmente con la uva moscatel. Por su elaboración es alcohólico, dulce y robusto de cuerpo.

Vinos tintos

La mayoría de los vinos tintos de Aragón se elabora con **Garnacha**. El vino joven de esta variedad es de color vivo rojo rubí, claro, con tonos violáceos, de sabor agradable, estructura simple y carnosa, afrutado, con aromas frescos que recuerdan a las frutas negras, a la trufa y a veces a las frambuesas. Si no está bien elaborado, o lo está con uvas que no se hallaban en sazón, los vinos huelen y saben como a hierba, y tienden a ser astringentes.

Vinos monovarietales de Garnacha de crianza hay muchos menos de los que podría pensarse, a la vista de la importancia de esta variedad. Por lo general, los sometidos a crianza son mezclas. Si no se han elaborado con esmero, presentan rápidamente tonos anaranjados y aromas amielados que indican una oxidación prematura, y no poseen los

sabores vivos que le son propios. Por el contrario, si se tratan cuidadosamente se obtienen unos vinos rojos muy bonitos, en los que están bien ensamblados los tonos avainillados de la madera con los de fruta seca y madura de la variedad.

Los vinos de **Mazuela** monovarietales no se encuentran en el mercado, ya que la producción se destina a mezclas, principalmente con Garnacha. Por lo general, tienen una graduación alcohólica moderada y un cuerpo duro, algo astringente y con un cierto sabor amargo. En Aragón, esta variedad tiene muchos antocianos, por lo que los vinos resultantes son de color oscuro. Su aroma recuerda a las violetas. Con estas características se entiende que se complementen bien con la Garnacha.

Los vinos **Tempranillo** se identifican con un producto de calidad, debido a las características de la uva y a que son los más comunes en La Rioja. A diferencia de las variedades anteriores, el hollejo del Tempranillo no tiene extracto herbáceo, por lo que los mostos pueden macerar mucho tiempo sin adquirir ese sabor y también se puede remontar mucho en la vinificación, con lo que se consiguen el color y la estructura adecuados para una buena crianza en roble.

Si se quiere envejecer, y para equilibrar la acidez, se acostumbra a mezclar esta variedad con Garnacha y Mazuela. El Tempranillo tiene poca tendencia a oxidarse,

por lo que es un vino que se puede guardar. Sus aromas son intensos, afrutados, muy característicos; recuerdan al plátano, al regaliz y a las bayas rojas, principalmente a las frambuesas.

Nombrar el **Cabernet-Sauvignon** es nombrar los vinos de Burdeos, es decir, la aspiración de todas las bodegas a conseguir productos de calidad semejante. Todos los Consejos Reguladores aragoneses han aceptado esta variedad de uva, pero generalmente no se vende como vino varietal, sino que se mezcla con otras uvas para aportarles una



Tormenta en los viñedos del Somontano (Foto: Enate)

personalidad distinta. El Cabernet–Sauvignon reúne todas las características exigidas a un vino de calidad: grado elevado, acidez alta, tipicidad aromática contrastada y de gran intensidad, y estructura y color suficientes para aguantar bien en barrica. Por eso se elabora en muchos lugares y se corre el peligro de que llegue a darse una uniformidad en los vinos. No es el caso de los aragoneses si se elaboran con cuidado, pues, aunque parezca un tópico, el terreno y el mesoclima les proporciona una impronta especial. En Aragón hay muy buenos Cabernet–Sauvignon y es de esperar que su calidad siga aumentando conforme envejezca el viñedo, que todavía es joven.

El vino tiene un color rojo–granate intenso, con matices violáceos, y mucho cuerpo, con taninos finos. En el paladar es algo graso y envolvente. El fruto es complejo y mucho más sus aromas: frutas confitadas y silvestres, como moras y grosellas, mentas y especias, como el laurel y, sobre todo, la pimienta negra, lo que mucha gente considera la seña de identidad de este vino. En general, se cría en madera y botella, por lo que, además, desarrolla otros matices como vainillas, tostados, café, chocolate y tabaco. Es un vino adecuado para guardar.

Los vinos de la variedad **Merlot** se pueden beber en el año o dedicar a la crianza. En Aragón, como joven no se comercializa ninguno de forma varietal, sino en mezclas. Como vinos de crianza, sin embargo, existen tanto mono-

varietales como mezclados, principalmente con Cabernet–Sauvignon.

El vino joven es de color rojo rubí intenso y tiene un sabor característico ligeramente herbáceo que recuerda al Cabernet–Sauvignon, con el que suele ser confundido, aunque es mucho más suave en el paladar. Los vinos de Merlot poseen una calidad exquisita, grado alcohólico alto, acidez equilibrada y aromas intensos y muy complejos; recuerdan un poco a las violetas. En crianza, tanto solo como mezclado, desarrolla aromas muy dispares, desde los que recuerdan a la tierra y a raíces como setas, regaliz y trufas (lo que los enólogos clasifican como “sotobosque”) hasta otros más sutiles, como eucalipto, laurel, tabaco de pipa y café torrefacto.

El Merlot envejece bien pero no debe guardarse muchos años, pues su comportamiento en botella es algo incierto.

El último vino tinto de ascendencia francesa que se va a comentar es el **Pinot–Noir**. En Aragón es más bien una curiosidad para enófilos, puesto que sólo hay un vino monovarietal; el resto de la producción se destina a la elaboración de vino espumoso.

Cuando se vinifica en tinto, la uva Pinot–Noir produce un vino delicado que se redondea en el envejecimiento. Su color es rojo guinda, no muy intenso, y se bebe fácilmente porque es sedoso y aterciopelado. Tiene un aroma muy

sutil y delicado, que recuerda tanto a los frutos secos como a las bayas del bosque, a los arándanos y a las grosellas. Es un vino diferente y de gran calidad si la uva sazona correctamente, lo que no siempre ocurre, pues es una variedad más delicada que las citadas anteriormente.

No se debe terminar la relación de vinos tintos sin nombrar los **Moristel**, por la importancia que tienen en la D.O. Somontano. Son vinos ligeros, afrutados, delicados, difíciles de elaborar por el desequilibrio de las uvas entre antocianos y taninos, que hace que pierdan color en poco tiempo. Para compensar este efecto, tradicionalmente se han vinificado en mezclas con Tempranillo u otras variedades tintas. Su impresión en boca más destacada es la frescura, mientras que sus aromas son muy difíciles de descubrir, por su sutileza. Como vino joven monovarietal no debe conservarse.

LA CALIDAD. CONSEJOS REGULADORES

Para poder elaborar, almacenar y criar vinos bajo la protección de una Denominación de Origen, hay que tener inscritas las plantaciones de viñedos o las instalaciones vitícolas en los registros de la correspondiente Denominación, que son, al menos, de:

- ▶ Viñas
- ▶ Bodegas de elaboración

- Bodegas de almacenamiento
- Bodegas embotelladoras
- Bodegas de crianza

La inscripción en los registros es voluntaria y debe adecuarse a los requisitos de carácter técnico que el Pleno del Consejo Regulador haya acordado en su reglamento. En relación con el viñedo, deben figurar, al menos, los siguientes datos:

- | | |
|--|----------------------------|
| ‣ Localización de la parcela en una base cartográfica lo suficientemente detallada como para que no pueda haber equivocaciones | ‣ Edad del viñedo |
| ‣ Características y tipo de suelo, que debe ser apto para producir uvas de calidad | ‣ Sistemas de conducción |
| ‣ Variedades de vid, que no deberán ser otras que las autorizadas en la D.O. | ‣ Sistema de poda |
| ‣ Portainjertos | ‣ Densidad de plantación |
| | ‣ Marco de plantación |
| | ‣ Régimen de tenencia |
| | ‣ Situación y derecho |
| | ‣ Destino de la producción |
| | ‣ Sistema de riego |
| | ‣ Producción máxima |
| | ‣ Parámetros de vendimia |

En relación con las bodegas, se deben especificar no sólo su ubicación y sus características constructivas, sino también su dotación tecnológica, envases vinarios y demás

equipamiento en cuanto a número, capacidades y naturaleza material. Por supuesto, es obligatorio cumplir los requisitos técnicos impuestos por la D.O.

CONTROL DE CALIDAD DE LOS VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El objetivo inmediato del control de calidad es el de vigilar y verificar la calidad y tipicidad del producto antes de su elaboración o antes de que salga al mercado. Su base legal es el reglamento de la CE 2081/1992, y es de obligado cumplimiento la Orden de 21 de octubre de 1993 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón: en ella se contienen las normas relativas al proceso de calificación que deben superar los vinos producidos en la Comunidad Autónoma aragonesa con derecho a pertenecer a una D.O.

El control de calidad se efectúa siempre sobre unidades de vino denominadas **partidas**, de volumen limitado y características homogéneas, independientemente del número de envases que ocupe cada una: todas ellas han de ser sometidas, antes de su comercialización, a controles analíticos y organolépticos, para comprobar que reúnen las condiciones de composición y calidad exigidas.

El control de calidad por parte de los Consejos Reguladores de las D.O. comienza por fijar la fecha de la vendi-

mía y hacer un seguimiento de la misma. Al llegar la uva a la bodega se rellena una ficha que identifica su procedencia (por el número asignado a la viña en el registro de parcelas del Consejo Regulador y por el nombre de su propietario) y en la que, además, figuran los datos del peso y de los controles analíticos a los que se somete (por lo general, grado alcohólico probable y estado sanitario).

El **Plan de Calidad en Bodegas** se rige por los siguientes pasos: antes del 15 de enero, las bodegas solicitan a los Consejos Reguladores la calificación, por partidas individualizadas, del vino elaborado en esa campaña que se propone para ser protegido y amparado por la Denominación



Plantación de viña en vaso en las cercanías de Cariñena

de Origen. Hay que entregar, en las oficinas del Consejo Regulador, una declaración de cosecha en la que figure la cantidad de vino y las partidas que se destinan a vino de mesa y a vino calificado “VCPRD” (Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas). La solicitud de amparo se realiza para estos últimos.

La etapa posterior es la de la calificación, que tiene lugar entre los meses de diciembre y febrero; los agentes de los servicios técnicos del Consejo Regulador, en presencia de un responsable de la bodega, toman muestras de las partidas de vino para las que se haya solicitado la calificación, con objeto de analizarlas. Se toman entre cuatro y seis muestras: siempre, botellas de 0,75 l etiquetadas y lacradas. De esta operación debe levantarse un acta en la que se consigne el volumen de la partida, su localización, el tipo de vino y el destino que vaya a dársele.

Una de esas muestras queda para el **control analítico**, otra para el **control organoléptico**, otra (o dos) para el Consejo Regulador como seguridad –y, en su caso, contra-análisis– y el resto permanece en depósito en la bodega interesada, como contramuestra.

Los análisis físico–químicos se realizan en el laboratorio oficial de la Estación de Viticultura y Enología, que dictamina si las muestras cumplen los baremos exigidos en el Plan de Calificación. De los organolépticos se encargan los comités de calificación de las respectivas Denominaciones

de Origen, integrados por expertos catadores. Estos comités informan sobre si las partidas son aptas para su reconocimiento como vino acogido a una determinada Denominación de Origen, lo que ocurre cuando reúnen las siguientes condiciones:

- Atractiva presentación y bello colorido
- Limpieza y finura de las sensaciones olfativas
- Personalidad, complejidad y equilibrio en la boca
- Buena persistencia y grato final de boca en el postgusto

El resultado de la cata se expresa en una ficha como “correcto”, “defecto subsanable” o “incorrecto”.

Los Consejos Reguladores, a partir de los informes técnicos, califican las partidas que han superado los niveles de calidad establecidos. Las que se encuentran por debajo de los mínimos no se pueden comercializar como vinos de Denominación de Origen y las que tienen defectos subsanables se emplazan para un nuevo examen. En caso de disconformidad de la bodega, puede hacerse una alegación al Consejo Regulador para que se repita todo o parte del proceso, utilizando para ello las contramuestras depositadas tanto en el propio Consejo como en la bodega.

Una vez que las partidas de vino quedan calificadas y, por tanto, amparadas por las Denominaciones de Origen, sus Consejos Reguladores siguen controlándolas hasta el

momento de la comercialización, lo que se materializa con la entrega del marchamo de garantía correspondiente a la definición del vino (añada, crianza, reserva, gran reserva, etc.).

Las bodegas tienen la obligación de comunicar al Consejo Regulador el movimiento mensual de sus vinos con indicación de fecha, número de partida, cantidad de salida, destino, cantidad de entrada, origen, tipo de envase y contraetiquetas gastadas. Asimismo, ha de informar sobre sus existencias cada 31 de agosto, detallando partida, tipo de vino, cantidad, añada, crianza y cuantas observaciones se consideren pertinentes.

Con este seguimiento, los Consejos Reguladores pueden garantizar el origen y la calidad de los vinos que lleven su contraetiqueta.

COMARCAS ARAGONESAS PRODUCTORAS DE VINO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN CARIÑENA

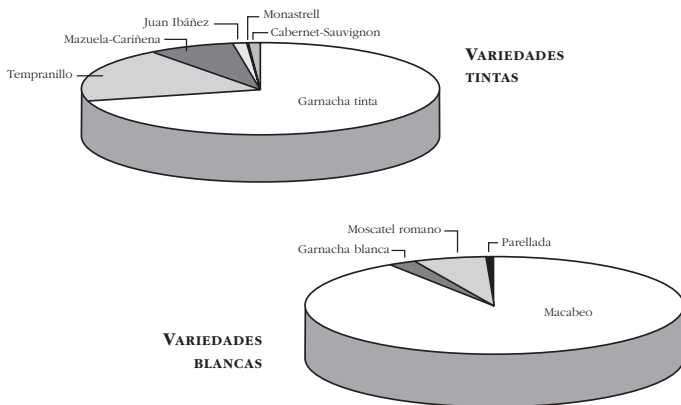
El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cariñena es el más antiguo de Aragón, ya que fue reconocido en el Estatuto del Vino del año 1932. Posteriormente, por Orden de 25 de mayo de 1960, modificada el 30 de mayo de 1964, se constituyó el Consejo Regulador.

El viejo anagrama de la D.O. Cariñena, formado por un hexágono de uvas colgantes, ha sido sustituido por otro en el que se combinan líneas y trazos que pretenden transmitir una idea de equilibrio, dinamismo y rotundidad. Los elementos más significativos de la nueva imagen son la letra “C” de Cariñena, realizada en escritura uncial (la usada hasta el siglo VIII); las uvas, o sus bayas, representadas por los puntos que rodean el hexágono (uno por cada pueblo de la denominación); el vino, por el color rojo característico y, por último, el arte mudéjar, tan ligado a la comarca, por la orla geométrica que rodea al hexágono.



El Campo de Cariñena se encuentra en el eje de comunicaciones entre el Valle del Ebro y Levante. La Denominación de Origen ocupa una extensión de 17.135 ha de viñedo, repartidas entre los términos municipales de catorce poblaciones: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

Más de 3.000 viticultores se ocupan directamente de las viñas —ubicadas entre los 400 y los 800 m de altitud—, que son el principal soporte económico de la comarca. Las variedades de uva cultivadas y su importancia en la distribución porcentual se pueden ver en la gráfica.



Distribución porcentual de las variedades de uva cultivadas en la D.O. Cariñena

Después de la reconversión del viñedo llevada a cabo en los años 80, los pies de las cepas que mayoritariamente se cultivan son los denominados “110 Richter” (80–90%) y “SO4”. La densidad de plantación es de 2.000 a 2.500 cepas/ha. Se ha solicitado una modificación del reglamento para poder llegar a las 3.000 cepas.

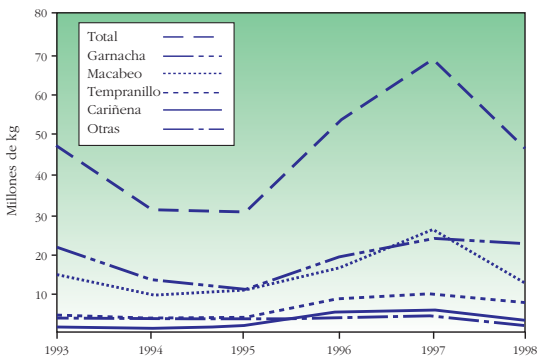
La uva se cultivaba tradicionalmente en vaso, aunque en la actualidad se está cambiando a espaldera. La producción máxima autorizada es de 7.000 kg/ha para las variedades tintas y de 8.000 para las blancas. Estas cantidades, que están en revisión, aumentarán probablemente en un futuro próximo a 10.000 kg/ha.

Los vinos amparados por la Denominación deben reunir las características siguientes:

- Rosados y blancos jóvenes, 11° mínimo; tintos, 12° y añejos, 15°.
- Vinos de licor: 15° mínimo y 22 máximo de graduación alcohólica adquirida; más de 17,5° de graduación alcohólica volumétrica total. El moscatel ha de tener un contenido en azúcares residuales entre 140 y 220 gr/l.

En la D.O. Cariñena hay medio centenar de bodegas inscritas, la mitad de las cuales ejerce también como embotelladoras. El 85% de la producción se encuentra en manos del sector cooperativo.

En la D.O. se producen unos 68 millones de kg de uva, de los que se obtienen unos 50 millones de litros de vino. Estas cifras, evidentemente, están muy determinadas por las condiciones del clima. En la gráfica se puede apreciar la evolución de la producción en los últimos años para las principales variedades. Aun con diferencias notables de unos años a otros, la producción de las variedades tintas es más uniforme que la de las blancas.



Producción de uva en la D.O. Cariñena (1993-1998)

Es digno de señalar el porcentaje de vino amparado por la D.O. en relación con el total de la producción: en los años de buen clima es alto y en los menos buenos mucho más bajo, lo que da idea de la seriedad con que trabajan los veedores del Consejo Regulador. Como consecuencia

de ello se produce una diferencia en el volumen de ventas de vinos a granel y embotellados: por ejemplo, la añada del 97, de mayor producción e inferior calidad en general, tuvo unas ventas de embotellado sólo ligeramente superiores a las de los años 95 y 96, pero las de a granel fueron muy superiores.

En cuanto al tipo de vino que se comercializa, ocupa el primer lugar el joven, seguido a mucha distancia por el de crianza. En la actualidad, las bodegas pretenden cambiar esta tendencia.

Según los datos de una consultora que realiza un seguimiento continuo del mercado agroalimentario español, el vino de Cariñena alcanzaba, en 1993, un 2% del mercado nacional, cifra que se incrementó hasta el 4,5% en 1998. Las exportaciones están creciendo y, para bien de la Denominación, lo hacen con vino embotellado: en 1997 experimentaron un incremento del 39% (en botellas de 3/4). La Denominación de Origen Cariñena exporta un 22% de su producción. Los principales países destinatarios son el Reino Unido (73%), Holanda (7%) y Francia (5%); el resto se reparte entre el continente americano, Australia, Bélgica, Suiza, Alemania y Dinamarca.

En superficie, es la mayor denominación de origen de Aragón, ya que supone casi la mitad de las tierras amparadas por las cuatro existentes. En producción de uva y vino, representa más de la mitad del producto aragonés y en

comercialización de vino de calidad, el 60% del total de la Comunidad.

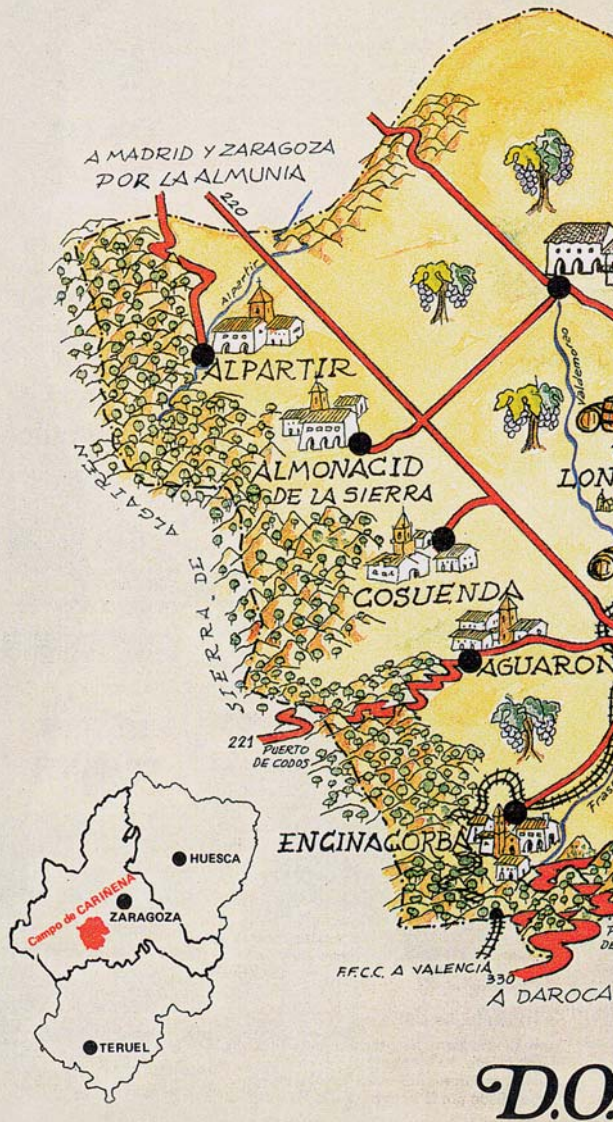
Dentro de la D.O. Cariñena, en Tosos, se elabora el único vino ecológico de Aragón, esto es, un vino con una dosis mínima de sulfuroso, vino que ha logrado un reconocimiento nacional por su calidad. Se elabora blanco, rosado y tinto; este último está hecho con Garnacha (35%), Mazuela (35%) y Tempranillo (30%).

Los vinos de Cariñena son viejos conocidos de las mesas españolas. La actividad vitivinícola en la zona es milenaria y la proyección de sus productos, a lo largo de los siglos, ha sido notable, como lo demuestra el hecho de que estén presentes, por ejemplo, en obras señeras de la literatura española universal. Del Cariñena hablaron en sus crónicas numerosos viajeros españoles y extranjeros: Enrique Cock cuenta cómo, en 1585, Felipe II fue recibido en la capital de la comarca con dos fuentes de vino, «una de blanco y otra de tinto, de las cuales cada uno bebía quien tenía gana». José Townsend, en 1786, decía: «El vino que produce esta comarca es de la mejor calidad y no dudo de que sea muy buscado en Inglaterra tan pronto como la comunicación por mar sea establecida». Más tarde, en 1809, Alejandro Laborde contaba cómo en Cariñena se hacía «un vino exquisito, particularmente conocido con el nombre de garnacha». En 1862, Charles Davillier afirmaba en su cuaderno de viajes: «El vino blanco de Cariñena, cuyo nombre

se ve en todas las tiendas de vino de Madrid, merecería ser más conocido fuera de España, especialmente el que se obtiene de la uva llamada garnacha».

En la década de 1980 se dio el gran salto cualitativo en la elaboración del vino de esta D.O., con la introducción de nuevos sistemas de cultivo (control de la maduración y de la vendimia, etc.), la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas. Surgieron, así, los que podrían denominarse “nuevos vinos de Cariñena”, que rompieron con la imagen de vinos recios y alcohólicos que tradicionalmente se les había atribuido. El cambio, sin embargo, ha permanecido durante muchos años en el anonimato, a pesar del prestigio que han ido ganando algunas marcas; por fin, en los noventa se ha dado un nuevo impulso a la calidad y a un aspecto en el que antes no se había reparado: la comunicación.

En 1993, el Consejo Regulador puso en marcha el primer plan de comunicación de la Denominación de Origen, con el objetivo de adecuar la imagen de los vinos de Cariñena a su nueva realidad: se contempla en él el desarrollo de nuevas actividades de relaciones públicas (presentaciones de vinos, cursos de cata, patrocinios, revistas) y el fortalecimiento de otras ya existentes, como la Fiesta de la Vendimia. Poco a poco, la prensa especializada, los líderes de opinión y los consumidores en general se van haciendo eco de las transformaciones realizadas en la zona y, con



A MADRID Y ZARAGOZA
POR LA ALMUNIA

220

ALPARTIR

ALMUNIA

SIERRA DE ALPARTIR

SIERRA DE COSUENDA

COSUENDA

AGUARON

221
PUERTO DE CODOB

ENGINAGORBA

FF.CC. A VALENCIA 330
A DAROCA



D.O.



Cariñena

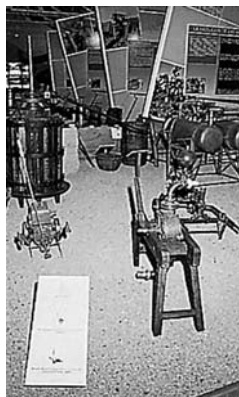
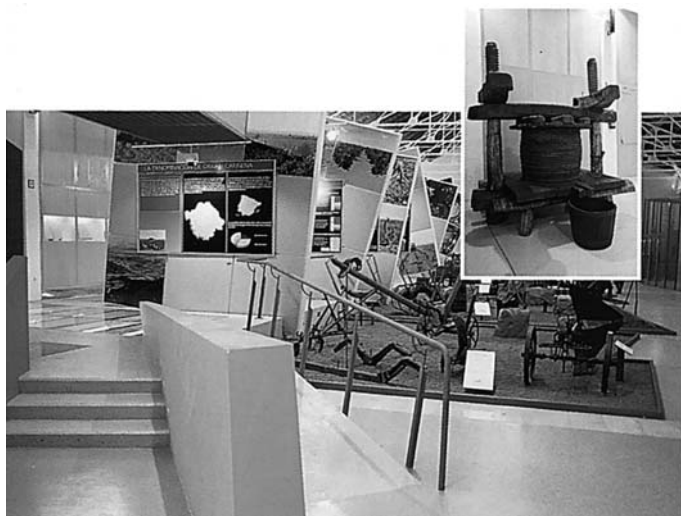
ello, se han ido reduciendo los recelos que estos vinos despertaban.

En cualquier caso, en este aspecto quedan todavía muchas cosas por hacer: por un lado, el punto de partida distaba mucho de una situación normalizada y, por otro, la modificación de las opiniones y los hábitos de los consumidores exige un trabajo importante y continuado. Con la inauguración del Museo del Vino se ha contribuido a hacer realidad la aspiración de potenciar los vinos y ampliar la oferta turística de la zona.

Museo del Vino

El 30 de julio de 1996 se inauguró el Museo del Vino de la Denominación de Origen Cariñena, uno de los proyectos más importantes del Consejo Regulador. Forma parte de la Casa de la Viña y el Vino, centro que, además de albergar la sede del Consejo, proporciona cobertura material y humana a los servicios agrarios del Campo de Cariñena.

El Museo del Vino tiene, básicamente, tres objetivos: por un lado, recopilar y salvaguardar una cultura milenaria en torno a la viticultura y el vino; por otro, contribuir a la divulgación turística del Campo de Cariñena; finalmente, estimular la dinamización cultural, profesional y científica de la Denominación de Origen.



Casa de la viña y el vino: museo, enoteca y sede de la D.O. Cariñena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAMPO DE BORJA

La historia de los vinos de la D.O. Campo de Borja está ligada a la de una comarca con gran tradición vitivinícola. La primera referencia relativa a la vid en la zona se conserva en los archivos del Monasterio de Veruela: se trata de una serie de donaciones de viñas de Magallón en 1203, bajo el abadiato de Raimundo Guillén, lo que supone la existencia de cultivos de vid ya con anterioridad.

Desde esa época y hasta el siglo XIX, el desarrollo de los viñedos fue una de las preocupaciones de los abades del monasterio, que ampliaron sus posesiones mediante la anexión de los señoríos limítrofes. Al abad fray Martín de Vera (1676–1680) se debe la renovación de las viñas de Ainzón. El Monasterio de Veruela contribuyó decisivamente a conservar, desarrollar y potenciar la viticultura que ha llegado hasta la actualidad.



La tradición histórica de las bodegas es también larga, desde las del propio monasterio a las innumerables de particulares que existen en los municipios de la zona, situadas en montes o cabezos cercanos al pueblo o, incluso, bajo las propias casas.

En los años 50 se inició el cooperativismo: seis asociaciones elaboradoras de vino agrupan hoy a la mayor parte de los productores de la Denominación de Origen. En 1978 se reglamentaba la D.O. Campo de Borja, que entró en vigor en 1980 y que se rige por la Orden de 2 de septiembre de 1991 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la D.G.A. (B.O.A. nº 108, de 6 de septiembre de 1991).

El logotipo de la D.O. Campo de Borja cambió en 1997; los antiguos colores rojo y amarillo de la bandera aragonesa, enmarcados por un rombo, han dado paso al morado y verde del vino tinto y de sus hojas de parra. Las letras “C” y “B”, de “Campo de Borja”, en colores blanco y morado, como sus uvas, van separadas por el extremo verde del raspón de un racimo de seis bayas tintas, que cuelga bajo ellas. Los colores de estas letras hacen alusión al orgullo de la tierra hacia su vino; las palabras “Denominación de Origen”, escritas en verde, a la esperanza en un futuro prometedor.

El Campo de Borja está situado al noroeste de la provincia de Zaragoza, a 60 km de la capital; es una zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. Comprende el Somontano del Moncayo y se extiende a lo largo del valle del río Huecha y los llamados Llanos de Plasencia. Está formado por los términos municipales de Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta,

Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, El Buste, Bureta, Fuen-dejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena y Vera de Moncayo. Ocupa una superficie total de 59.418 ha, 30.000 de las cuales son suelo cultivable.

La comarca tiene un clima continental, con influencia invernal atlántica —cuya característica más destacable es el viento del noroeste, el cierzo— y estival mediterránea. Estas condiciones climáticas determinan unas peculiaridades diferenciadoras respecto de otras zonas productoras de vino: los contrastes térmicos diurnos y estacionales son muy acusados, con temperaturas extremas, y la precipitación es escasa, entre 350 y 450 mm.

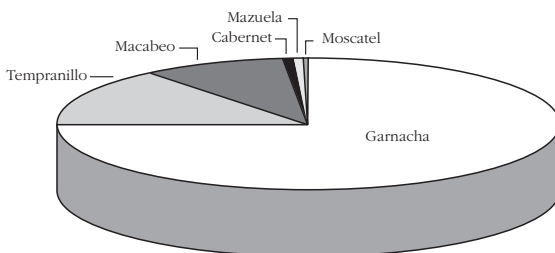
La D.O. Campo de Borja tiene actualmente 6.270 ha de viñedo, que producen entre 20 y 25 millones de kg de uva. Se cultivan tanto en formaciones de vaso (5.000 ha) como en espaldera (1.000 ha), con lo que se adaptan a las nuevas técnicas de producción y aseguran una correcta maduración del fruto. El número máximo permitido de yemas es de 32.000 por ha. Hay registrados unos 2.400 agricultores, todos ellos viticultores. La explotación está muy atomizada, con una superficie media de 8–10 ha por viticultor. Cada parcela ocupa, aproximadamente, media hectárea. Dentro del sector agrario, el vino se halla en primer lugar: en su mayor parte es un monocultivo. La densidad de plantación de viña puede oscilar entre 1.600 y 2.500 cepas por hectárea; se trata, pues, de una densidad muy baja.

Las variedades autorizadas por la D.O. son:

- TINTAS: Garnacha, Tempranillo, Mazuela y Cabernet-Sauvignon
- BLANCAS: Macabeo y Moscatel

Las variedades Merlot y Garnacha blanca están en fase experimental para ser incluidas en la D.O., así como la Chardonnay.

La distribución según variedades es la de la figura:



Distribución porcentual de las variedades de uva cultivadas en la D.O. Campo de Borja

Los portainjertos más comunes son los denominados “Riester 110” (70%), “41B”, “SO₄” y “1103 Polsen”; si las viñas tienen más de treinta años, el “Rupestris de Lot”.

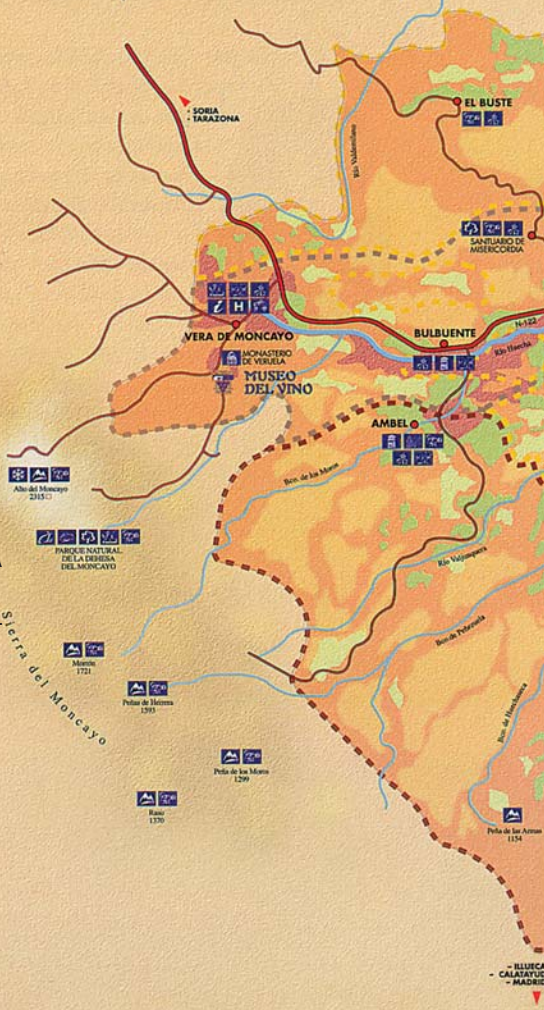
En la Denominación de Origen se elaboran vinos blancos, rosados, tintos jóvenes, crianzas, reservas, grandes

Mapa de la Denominación de Origen Campo de Borja























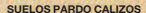
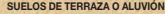

RELACIÓN DE BODEGAS

-  CRIANZAS Y VIÑEDOS SANTO CRISTO SOC. COOP.
-  BODEGAS BORDEJÉ S.A.T.
-  BODEGAS CAYTUSA, S.L.
-  SOC. COOP. AGRÍCOLA DE BORJA
-  COOP. SAN JUAN BAUTISTA
-  BODEGAS ANTONIO TOLOSA
-  BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
-  COOP. SANTO CRISTO
-  BODEGAS RUBERTE HNOS.
-  BODEGAS AGRO-FRAGO
-  COOP. SANTA ANA
-  COOP. NTRA. SRA. DEL NIÑO PERDIDO
-  BODEGAS MARECA, S.L.





-  Sede del Consejo Regulador
-  Bodega piloto
-  Información
-  Hoteles-Otros alojamientos
-  Restos arqueológicos
-  Castillo
-  Monasterio
-  Mudéjar
-  Otros monumentos
-  Museos
-  Artesanía
-  Pueblo o paraje pintoresco
-  Parques y espacios naturales
-  Pesca
-  Cumbres
-  Deportes de invierno
-  Senderismo
-  MUSEO DEL VINO
-  Iglesias
-  Camping

-  SUELOS PARDO CALIZOS
-  SUELOS DE TERRAZA O ALUVIÓ
-  SUELOS ARCILLO-FERROSOS

- LIMPIAQUE
- EPLA
- MADRID

- BICLA
- LA ALMUNIA DE
DONA GODOIRA
- MADRID



reservas y vinos de licor, mistelas y moscateles, así como cavas. Los vinos blancos, monovarietales de la uva Macabeo, son ligeros en boca, de delicado aroma, frescos y agradables. Los rosados, procedentes de la variedad Garnacha, son muy afrutados, con aromas florales y frutales de gran calidad, y constituyen el gran potencial de la zona. Los tintos jóvenes, elaborados tanto monovarietales de Garnacha como en combinación con otras uvas, destacan también por sus aromas frutales y florales; en boca se muestran carnosos, intensos y sabrosos. Los crianzas, reservas y grandes reservas, después de someterse al proceso de envejecimiento en madera de roble y botella, resultan equilibrados, redondos y aterciopelados.

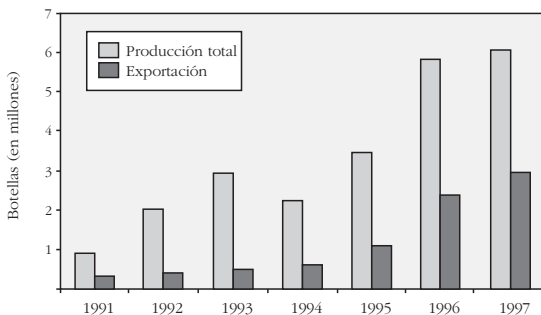
Los reglamentos de la D.O. Campo de Borja establecen que los vinos protegidos han de elaborarse como mínimo con un 50% de Garnacha para no perder la tipicidad tradicional de la zona, aunque se mezclen con otras variedades. Las uvas aptas, además, deben tener un contenido en azúcares igual o superior a 170 gr/l de mosto. La producción máxima admitida es de 80 q/ha para las variedades blancas y 70 q/ha para las tintas. El rendimiento en la vinificación no puede sobrepasar los 70 litros de mosto o vino por cada 100 kg de uva.

La crianza tiene una duración mínima de dos años y se realiza por el sistema de añadas en proceso mixto madera-botella; los vinos tienen que permanecer, como mínimo,

seis meses en envase de madera de roble de una capacidad máxima de 10 hl. Los vinos tintos de reserva se crían en un periodo de tiempo no inferior a 36 meses, doce o más de los cuales transcurren en envase de roble. Los blancos y rosados sólo deben criarse 24 meses, seis de ellos también en barrica de roble.

Para obtener la contraetiqueta de “Gran Reserva”, la crianza de los vinos tintos ha de ser de, al menos, 24 meses en barrica de roble y 36 en botella. La de los blancos y rosados es más corta, como en el caso de los de crianza: serán 48 meses como mínimo, seis o más de ellos en envase de roble.

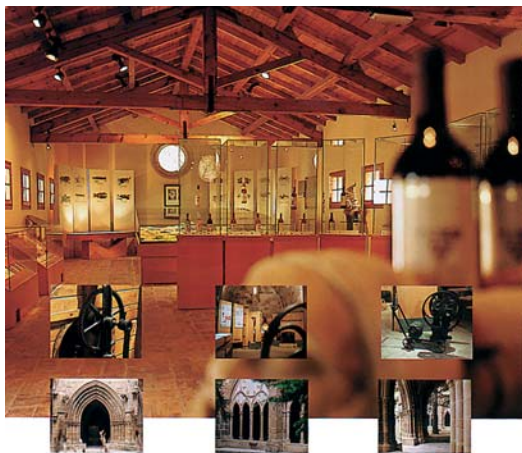
La graduación alcohólica mínima para estos vinos es de 12° para los tintos, 11 para los rosados y 10,5 para los blan-



Vino embotellado de la D.O. Campo de Borja: producción total y exportación

cos. El vino de licor puede elaborarse a partir de mosto de uva en fermentación o de vino o mosto de uva sin fermentar procedente de las uvas de las variedades Moscatel romano, Garnacha y Mazuela. La graduación mínima natural del mosto será de 13°.

Alrededor de un 40% de la producción se destina al comercio exterior, según se ve en la gráfica (p. 93). Se exporta sobre todo a Dinamarca, Suecia, Alemania, Francia, Reino Unido, Bélgica, Holanda y otros países de la U.E. y del Este de Europa, así como a EE.UU., América del Sur y Asia.



Museo del Vino D.O. Borja, en el Monasterio de Veruela

Museo del Vino

Dentro del recinto amurallado del Monasterio de Veruela, en el antiguo aljibe del siglo XIII, se encuentra el Museo del Vino, que recoge buena parte de la cultura y la historia de los vinos de la zona y del cultivo del viñedo, así como de la elaboración histórica y actual de sus vinos, que se muestra mediante atractivos elementos gráficos. Conocer el Museo del Vino y los vinos del Campo de Borja es probar el sabor y la personalidad poderosa del Moncayo, penetrar en su universo particular, intenso y rico.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALATAYUD

La Denominación de Origen Calatayud se identifica con un sugestivo logotipo: detrás de la silueta de su famoso castillo, aparece un sol radiante, dorado, que simboliza la claridad de sus días y la confianza en la maduración de sus uvas para producir el vino; contiene también la palabra “Calatayud”, cuya letra “y” ha sido sustituida por un catavino profesional.

La vid se ha cultivado en la zona a lo largo de más de 2.000 años; probablemente fue introducida por los romanos; la primera referencia escrita sobre la gran calidad de



los vinos de la comarca se remonta al siglo I y su autor es Marco Valerio Marcial, poeta nacido en *Bilbilis Augusta*, la actual Calatayud.

La zona está situada en las estribaciones del Sistema Ibérico y se organiza en torno a una compleja red fluvial formada por los ríos Jalón, Jiloca, Manubles, Mesa, Piedra y Ribota. La Denominación de Origen Calatayud, ubicada en la parte más occidental de la provincia de Zaragoza, posee una superficie de 7.300 ha de viñedo, distribuidas en 43 municipios: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Clares de Ribota, Codos, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olivés, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terror, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Villalba del Perejiles, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña y Velilla de Jiloca.

El clima es de carácter semiárido, con temperaturas medias anuales de 12 a 14° C y con un periodo de heladas de cinco a siete meses, lo que condiciona anualmente la producción. La pluviometría de la comarca oscila entre los 300 y 550 l/m y año. El rigor del clima, las escasas precipitaciones y las grandes diferencias de temperatura entre la noche y el día en época de maduración determinan unos

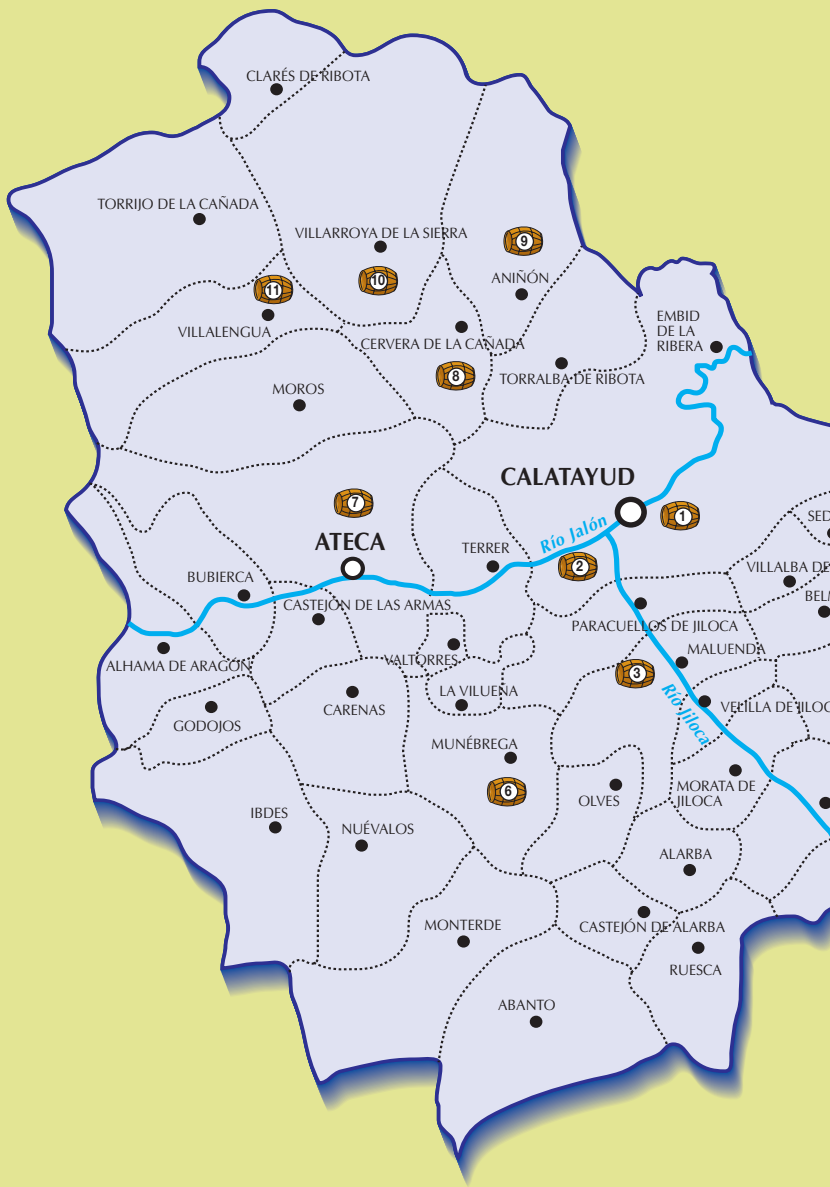
rendimientos más bien bajos, aunque también calidades muy altas en las uvas vendimiadas. La maduración de los frutos es muy lenta, lo que permite obtener unos vinos sin exceso de alcohol y con una acidez muy equilibrada.

La altitud de los viñedos, entre 550 y 880 m, condiciona un cultivo con un índice de plagas y enfermedades muy bajo, por lo que no es necesario aplicar tratamientos fitosanitarios; ello redunda en beneficio de la calidad de las uvas.

Las variedades que se cultivan en la actualidad constituyen el legado cultural de las muchas generaciones que han depurado las técnicas de producción y seleccionado las uvas. La predominante es la Garnacha tinta, seguida de la blanca Macabeo.

	Preferentes	Autorizadas
Blancas	Macabeo Malvasía Garnacha	Moscatel blanco Garnacha blanca Monastrell
Tintas	Mazuela Tempranillo	

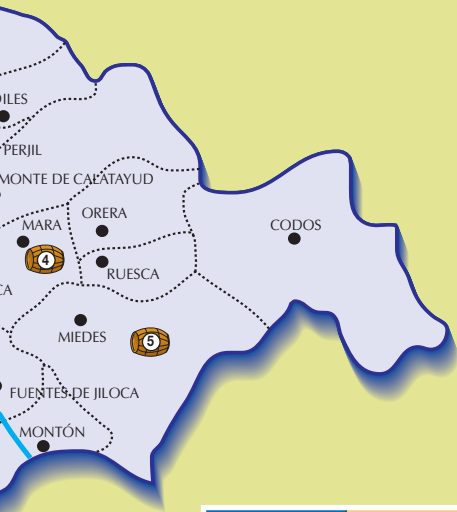
La densidad de plantación permitida es francamente baja: oscila entre 1.500 y 2.400 cepas por hectárea. La poda puede hacerse en vaso y en espaldera. Las uvas deben tener un contenido en azúcar igual o superior a 17 gr/l de mosto. La producción máxima admisible por hectárea para



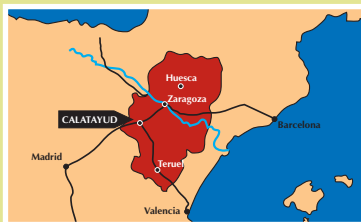


Calatayud

Denominación de Origen



- 1 Bodegas Agustín Cubero, S.L.
- 2 Bodega Langa Hnos. S.L.
- 3 Bodega San Isidro
- 4 Bodega San Fabián
- 5 Bodega San Alejandro
- 6 Bodega Virgen del Mar y de la Cuesta
- 7 Bodega Virgen de la Peana
- 8 Bodega San Gregorio
- 9 Bodega Niño Jesús
- 10 Bodega Virgen de la Sierra
- 11 Bodega San Gervasio y San Protasio



las variedades blancas es de 80 q/ha y de 70 para las variedades tintas. En cuanto a los rendimientos, se pueden obtener 70 litros de mosto-vino por cada 100 kg de uva.

En la D.O. Calatayud se elaboran vinos blancos, rosados y tintos. Su grado alcohólico mínimo es de 10,5° para el blanco, 11 para el rosado y 12 para el tinto.

Los vinos que se someten a crianza tienen un periodo mínimo de envejecimiento de dos años, al menos seis de los cuales deben transcurrir en envase de roble.

El vino blanco se elabora a base de uva Macabeo. Se fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, para mantener y potenciar las características aromáticas de esta variedad. Presenta un color blanco paja con tonos acerados, y aromas que varían entre los frutosos y los multiflorales que le son propios. En boca son vinos secos, pero de paso suave, con acidez equilibrada, frescos, afrutados; en ocasiones, punzantes por el carbónico conseguido durante la fermentación. Recientemente se ha iniciado, a partir de estos vinos blancos base, la elaboración de cava, con el que se ha alcanzado una notable calidad.

El vino rosado se elabora principalmente a partir de la variedad Garnacha, en la forma siguiente: tras una corta maceración con los orujos, el mosto pasa a los depósitos de acero inoxidable con control de la temperatura de fermentación, para poder conservar sus aromas. Se obtienen

vinos de un color rosa fresa brillante muy atractivo, con aromas multifrutales característicos. Son unos vinos magníficos, equilibrados, frescos y sabrosos, que han obtenido el reconocimiento de los expertos con la concesión de numerosos premios.

El vino tinto se obtiene de las variedades Garnacha y Tempranillo por el método tradicional, pero con tecnología moderna. Los mostos se sangran tras una moderada maceración. Durante el proceso de fermentación, se controla la temperatura para evitar la destrucción de aromas. Se elaboran desde vinos ligeros y afrutados, destinados al mercado de los vinos jóvenes, a caldos de crianza, que siguen procesos tradicionales y envejecen en barricas de roble americano.

Los vinos jóvenes tienen un color rojo guinda, con tonos violáceos de aspecto cristalino, y aromas limpios e intensos que recuerdan a los frutos de zarza (moras, fram-buesas, etc.). En boca son muy agradables y muestran muchos sabores frutales. Son carnosos y bien estructurados —con logrado equilibrio entre el alcohol, la acidez y el extracto—, y de larga persistencia.

Los vinos de crianza presentan un color rojo cereza medianamente intenso, con tonos violeta y matices teja. En nariz se combinan los toques afrutados de frutos silvestres con la vainilla y los torrefactos. De estructura media en boca, son ricos en matices que recuerdan a

Museo del Vino

Denominación de Origen Calatayud



las bayas maduras, al regaliz, a los tonos tostados, lacteados y vainillas. Son persistentes. Su graduación alcohólica es moderada.

La producción de vino en esta zona es muy incierta, pues se halla muy determinada por el clima, sobre todo por el riesgo de heladas tardías. La tristemente famosa del 23 de abril del 95 únicamente permitió vendimiar seis millones de kilos aquel año. Como en el resto de las Denominaciones de Origen, ha aumentado progresivamente la venta de vino embotellado, aunque es todavía muy bajo el número de litros que se embotellan.

La exportación también se ha visto incrementada de forma continua en los

últimos años, hasta alcanzar casi el 10% de la producción. Los principales países importadores son Reino Unido, Francia, Finlandia, EE.UU., Holanda y Bélgica. La D.O. Calatayud ha inaugurado recientemente su **Museo del Vino** en las antiguas bodegas del Monasterio de Piedra, lo que constituye un aliciente más para la visita turística a esta zona y un buen escaparate para sus vinos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMONTANO

En 1974 se solicitó al Ministerio de Agricultura la Denominación de Origen Somontano y se designó un Consejo Regulador Provisional encargado de elaborar el correspondiente reglamento, que tardaría diez años en aprobarse. En la actualidad se rige por la Orden de 13 de agosto de 1997 del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la D.G.A. (B.O.A. nº 102, de 3 de septiembre de 1997).

El primer logotipo de la Denominación de Origen era la palabra “Somontano” con una “M” estilizada bajo la que había tres círculos que sugerían su localización, al pie de las montañas, y la base de su existencia, la uva. Este logotipo ha cambiado en 1999: con el actual se intenta resaltar el carácter rural del Somontano, y mediante el color, rojo burdeos, la elegancia de sus vinos.



La D.O. Somontano está situada en el corazón de la provincia de Huesca, bajo las sierras de Guara, Alquézar y Sevil. El río Alcanadre divide el Somontano de Huesca, al oeste, del de Barbastro, al este, más agreste, con cerros y colinas separadas por hondos barrancos. El corazón de la D.O. se halla en Barbastro, a 50 km de Huesca, en dirección a Lérida. Su emplazamiento en el centro de la provincia le confiere un valor socioeconómico de primer orden.

La zona de producción ocupa unas 205.000 ha, de las cuales se cultivan 95.000. Dedicadas al viñedo y con D.O. concedida hay exactamente 2.023,41, repartidas en 43 municipios (Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angüés, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua–Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, El Grado, Graus, Hoz y Costeán, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas–Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrúa, Pertusa, Pozán de Vero, La Puebla de Castro, Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulcis, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre), enclavados en su mayoría en la zona del Somontano y algunos en las comarcas limítrofes de Ribagorza y Monegros. La D.O. Somontano cuenta con 350 viticultores.

La zona se halla entre 350 y 650 m de altitud. El clima es de inviernos fríos y veranos calurosos, con cambios bruscos de temperatura al final de la primavera y del otoño. La

temperatura media anual ronda los 11° C. El periodo libre de heladas se sitúa, de media, entre el 10 de abril y el 7 de noviembre; en los años extremos, del 29 de abril al 25 de octubre. El contraste de temperaturas entre el día y la noche también es acusado, tanto en invierno como en verano. Las precipitaciones van descendiendo de norte a sur y de oeste a este. La media anual puede situarse en 500 mm, con un déficit hídrico acusado en los meses de julio y agosto.

Las variedades de uva autorizadas en la zona para elaborar vinos con Denominación de Origen son, entre las tintas, Moristel, Tempranillo, Garnacha, Parraleta, Cabernet–Sauvignon, Merlot y Pinot–Noir; y entre las blancas, Macabeo, Garnacha blanca, Alcañón, Chardonnay y Gewürztraminer.

El viñedo puede cultivarse tanto en vaso como en espaldera y la densidad de plantaciones oscila entre 1.500 y 4.000 cepas por hectárea. La producción máxima admitida es de



Viñedos en espaldera de Salas Bajas (Foto EVE)

SOMONTANO

MAPA DE LA ZONA VITIVINÍCOLA



- 1 Bodega Pirineos
- 2 Bodegas Fábregas
- 3 Viñas del Vero
- 4 Bodegas Lalanne
- 5 Enate
- 6 Bodegas Monclús
- 7 Bodegas Barruel





FRANCIA
ORDESA
BIELSA
AINSA

a BENASQUE



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SOMONTANO



80 q/ha de uva para las variedades tintas y de 90 para las blancas. En casos especiales, el reglamento de la Denominación permite superar esta cifra en un 25%. La uva debe tener un grado de azúcar natural mínimo de 17° Brix, que corresponde a una graduación alcohólica en potencia para el vino de 9,5% en volumen.

Los límites de rendimiento de la prensa de la uva o los orujos, para la extracción de mosto o vino, están fijados en 70 litros para el vino tranquilo y 65 para el espumoso por cada 100 kg de uva. Sólo en casos excepcionales puede aumentarse hasta 74 litros.

Los vinos que se destinan a crianza no deben tener un grado alcohólico inferior a 12,5° para calificar como vendimia tardía, y el vino blanco, procedente de la uva Macabeo, un mínimo de 13°.

Los vinos espumosos sólo se pueden elaborar mediante la fermentación en botella según el método tradicional; la duración de este periodo de fermentación, y del posterior de contacto con las lías del vino ya fermentado ha de ser, como mínimo, de nueve meses.

En cuanto a su devenir histórico, también en este caso los romanos fueron los impulsores del cultivo de la vid y el comercio del vino en la zona; en la Edad Media, los monasterios influyeron en el aumento de la extensión del viñedo y, al igual que en otras zonas, cuando Francia

sufrió la plaga de la filoxera se alcanzó el cenit de producción, que cayó posteriormente de forma alarmante. Su situación ha cambiado desde mediados de los ochenta, principalmente porque se han establecido nuevas bodegas que poseen los más destacados adelantos técnicos y están gobernadas con una mentalidad empresarial y comercial moderna.

El trabajo de estas bodegas y sus buenos resultados han servido de espejo y guía al resto de viticultores y bodegas de la zona, de tal forma que en estos momentos el vino es el motor del desarrollo del Somontano y orgullo de los amantes del vino, dentro y fuera de la comarca.

Gracias a estos vinos, comenzó a romperse la imagen negativa que tenían, en general, los elaborados en Aragón; además, como en la actualidad se codean con los mejores del mundo, es de justicia explicar con algo de detenimiento las razones de su éxito.

En los años ochenta había en el Somontano varias bodegas familiares pequeñas (Borruel, Fábregas y Monclús), una mayor (Lalanne) y la Cooperativa, similar en capacidad y medios a las del resto de Aragón. En aquella época, los vinos de Lalanne despertaron el interés de la Administración y de varios promotores industriales aragoneses, lo que finalmente condujo a la constitución de una compañía, con capital íntegramente aragonés, para elaborar y comercializar vino en la zona: Viñas del Vero.

Viñas del Vero se estableció en 1986, con la adquisición de 550 ha de terreno, en las que se plantaron distintas variedades de uva. En 1987, la compañía compró a Lalanne la finca denominada Castillo de San Marcos y construyó en ella su singular bodega, inaugurada en 1993. Antes de esa fecha, Viñas del Vero comenzó a elaborar, en una bodega experimental, sus primeros vinos, que aparecieron en el mercado en la primavera de 1990.

La filosofía de la empresa fue, desde el primer momento, la obtención de la máxima calidad: primero en las viñas, con plantaciones monovarietales y pies acordes con las características del terreno, con cultivos en espaldera para facilitar las faenas agrícolas y mediante la utilización de maquinaria punta; pero también en la bodega, que poseía un laboratorio para estudiar la evolución de la maduración y poder, así, fijar la fecha más adecuada para la vendimia y controlar todo el proceso de elaboración del vino hasta su salida al mercado.

La concepción de esta bodega es diferente a la tradicional, con una disposición “en vertical” que aprovecha el desnivel de una ladera, lo que permite prescindir del uso de bombas, ya que las uvas y mostos pueden pasar de una etapa de elaboración a otra cayendo, simplemente, por acción de la gravedad. Su capacidad supera los 50.000 hl; el vino se cría en más de 5.000 barricas de roble y en un cementerio que alberga un millón de botellas. En este

momento es la empresa líder del Somontano, con unas ventas anuales de 5 millones de botellas y una cuota de mercado cercana al 60% de las ventas totales de esta Denominación.

Esta bodega es la única de Aragón que tiene un departamento de Investigación y Desarrollo (I+D) que, en colaboración con las universidades de Zaragoza y Politécnica de Madrid, ha investigado y optimizado los procesos de elaboración de sus vinos; además, ha seleccionado, patentado y producido la levadura que utilizan en algunos de sus productos estrella. Por otra parte, sólo ella posee la Certificación de Calidad según la Norma Internacional UNE-EN-ISO-9002 y, además, es la única bodega española que ha recibido el Primer Premio “Alimentos de España” (1998) en la modalidad Empresas Agroalimentarias y Comercio Agroalimentario. Su *curriculum* en cuanto a premios y reconocimientos escapa al ámbito de este libro.

La seguridad en sus productos ha hecho posible que su enólogo y director, Pedro Aibar, firme los dos primeros vinos de autor en Aragón. También se elabora un vino espumoso.

Enate es otra bodega en pleno desarrollo. Nació en 1991 con el propósito de elaborar vinos de elite que conquistasen los mercados más exigentes y lleva camino de conseguirlo. Nunca se ha planteado la posibilidad de hacer tintos jóvenes en sentido estricto, es decir, del depósito de

acero inoxidable a la botella, sino crianzas, reservas y grandes reservas, por lo que aun sus vinos más jóvenes han permanecido cierto tiempo en barrica. Su viñedo principal se encuentra en las laderas que miran al río Cinca y que terminan en el pueblo de Enate, de donde viene su nombre, aunque posee también otros modernos viñedos. El de Enate, plantado en espaldera, con los plantones más adecuados y certificados de calidad, es uno de los mejores del Somontano y posiblemente de toda España. Verlo con sus rosales en flor (hay un rosal en cada hilera de viñas) o con el fruto maduro es un regalo para la vista.

Enate controla 275 ha en producción: 150 son de su propiedad y otras 125 están cultivadas por agricultores del lugar, aunque todo el ciclo productivo se lleva desde la bodega. Actualmente se está ampliando la zona dedicada a la crianza en barricas y también su superficie de viñedo.

La bodega de Enate no es un conjunto de naves industriales, sino un edificio de diseño que conjuga la eficacia en la tecnología con el buen gusto y los espacios abiertos. Desde el primer momento pretendió desterrar la idea del vino ligada a la imagen de un lugar oscuro y subterráneo, lleno de telas de araña, mohos y misterio. Para ello construyó sus naves de crianza y cementerios de botellas de forma que, manteniendo las condiciones técnicas idóneas, pudieran presentar un aspecto aséptico y cálido. Consecuentes con su lema “El vino es arte”, todos los años beca

y premia a pintores activos en Aragón y guarda sus cuadros en salas de la bodega que se han convertido en auténticas galerías de pintura contemporánea. Las etiquetas de sus botellas han sido diseñadas desde el primer momento por artistas aragoneses.

La tercera empresa importante por su producción y calidad es **Bodegas Pirineos**, que ha pasado de ser una cooperativa comarcal a una bodega de producción y comercialización. Los rectores de la antigua cooperativa decidieron desligar las actividades relativas al viñedo de las propias de la bodega, por lo que dividieron la empresa en dos y se quedaron únicamente como socios minoritarios en esta última, que se transformó en una sociedad anónima. Estos socios, que cultivan 960 ha, mantienen una cooperativa de viticultura que suministra la uva a Bodegas Pirineos.

La transformación experimentada por estas dos nuevas empresas ha abierto un camino único en Aragón. Bodegas Pirineos está ampliando extraordinariamente la zona de elaboración y crianza de la antigua cooperativa, mediante la inclusión de los medios de producción más modernos, con controles de humedad ambiental y temperatura. La capacidad de elaboración actual supera los seis millones de litros y su parque de barricas, de roble americano y francés, las 2.300 unidades. Parte de los antiguos depósitos de cemento son ahora cementerios de botellas, en los que se almacena un millón y medio de envases.

La cooperativa vitícola pretende conseguir el Certificado de Calidad para sus viñedos, por lo que ha preparado y está ejecutando un ambicioso Proyecto de Certificación de Explotaciones.

El resto de las Bodegas de la D.O. Somontano es de carácter familiar. **Bodegas Borrue**l está en Ponzano, a medio camino entre Barbastro y Huesca. Dispone de unas cavas subterráneas del siglo XVI, en las que se crían los vinos que elabora, procedentes de sus 15 ha de viñedo.

Bodegas Fábregas posee viñas en la margen izquierda del río Vero, de cuyas uvas proceden sus vinos jóvenes y sus tintos de crianza. En la actualidad, la familia Fábregas ha dividido la empresa en dos secciones: Viñas Fábregas, S.A.T., dedicada al cultivo de la vid, y Bodegas Fábregas, S.A., orientada a la elaboración y comercialización de sus vinos. Produce alrededor de 150.000 botellas de vino joven y 6.000 de crianza.

Bodegas Lalanne, situada al lado de Bodegas Pirineos y frente a Viñas del Vero, es una de las más antiguas del Somontano. Originaria de Burdeos, la familia Lalanne se trasladó a España a finales del siglo XIX y compró la finca Castillo San Marcos, donde plantó viñas de las variedades Cabernet-sauvignon, Merlot, Tempranillo y Chardonnay. Sus vinos fueron los precursores de los que actualmente se producen en la zona y los que demostraron su potencial enológico.

Bodegas Monclús está en Radiquero, al lado de Alquézar y en las proximidades del Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara. Es un sitio precioso, rodeado de viñas, almendros, olivos y encinas. Regenta la bodega Mercedes Monclús, una de las artífices de la D.O. Somontano.

Bodegas Valdovinos está ubicada en Antillón. Fundada en 1995, es la más moderna de todas. Su producción es pequeña, del orden de las 50.000 botellas de vinos blancos, rosados y tintos.

Fuera de la Denominación de Origen, en el pueblo de Salas Altas, hay una pequeña bodega de la familia Salas. En ella se elaboran vinos artesanales, como se hicieron antaño en el Somontano. Al estar fuera de la Denominación puede vender, y vende, vino a granel además de embotellado.

Vinos del Somontano

En el Somontano se puede encontrar la gama más completa de vinos varietales del mercado, blancos, rosados y tintos, elaborados con las uvas más apreciadas nacional e internacionalmente: autóctonas, como Moristel y Parraleta, genéricas de Aragón, como Macabeo y Tempranillo, y de procedencia europea, como Gewürztraminer, Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Merlot y Pinot-Noir.

Pese a que en muchos lugares de España se cultivan estas variedades, los vinos del Somontano poseen un estilo

un poco más nórdico, que en el fondo es el que llama la atención cuando se bebe. No hay duda que también aquí la influencia del terreno y del entorno es decisiva, al igual que la del clima.

La producción de uva y vino aumenta progresivamente gracias las nuevas plantaciones de viñedo. En la D.O. Somontano, casi todo el vino se comercializa en botella de 3/4, lo que supone la culminación de los esfuerzos de los equipos de mercadotecnia de las bodegas. Una buena parte de la producción se destina a la exportación.

VINOS DE LA TIERRA

Llegar a conseguir la Denominación de Origen para un producto y una zona no es tarea sencilla, ya que hay que salvar numerosos obstáculos burocráticos. Por tal razón, muchas comarcas, aun teniendo vinos de calidad, no han conseguido y, a veces, ni solicitado el amparo de una D.O. Ello supone una fuerte traba para la comercialización de esos vinos, que tienen que competir en el segmento de los de mesa y, por tanto, no pueden alcanzar precios ni siquiera medianos. Para modificar esta situación se ha acuñado el término “Vinos de la Tierra”, en el que se engloban las zonas productoras de vinos de calidad contrastada que cumplen una serie de normas, de forma que sus productos puedan venderse con el nombre de la comarca. Además, se abre la posibilidad de acceder a fondos de la Unión

Europea destinados a la mejora de los viñedos y del equipamiento de las bodegas, cosa imposible sin una calificación.

Estos vinos no estarán sujetos a controles tan rígidos como los de una D.O., pero se les exigirá que estén bien elaborados y que conserven las características diferenciales de cada zona, para lo cual únicamente podrán elaborarse con variedades de uva autorizadas. Para cumplir estos requisitos se llevará un registro en el que figuren el nombre del proveedor de la uva, su variedad, el municipio del que procede el vino y su graduación, así como el volumen de vino producido y sus características, por lo que éste deberá analizarse en un laboratorio oficial. El movimiento de entradas y salidas de vino, que también debe registrarse, tendrá que ir amparado por una guía en la que conste su procedencia.

En este momento, el Gobierno de Aragón ha aprobado la solicitud de las siguientes comarcas o zonas:

Valle del Cinca. Es la más antigua y linda con la D.O. Somontano. El río Cinca vertebró la zona, que abarca desde Monzón hasta Fraga como municipios más importantes. En la actualidad se comercializa vino embotellado de una bodega bajo la marca Valonga.

Terrazas del Gállego. Ocupa una amplia extensión, entre las provincias de Huesca y Zaragoza cercanas al río,

que va desde San Mateo hasta Ayerbe, incluidas las poblaciones de Almudévar y Alcalá de Gurrea.

Campo de Belchite. Abarca los municipios de Fuendetodos, Belchite y Muniesa, y linda con la D.O. Cariñena.

Valle del Jiloca. Comprende los municipios de Mainar, Daroca y San Martín del Río, casi hasta Monreal del Campo.

CARACTERÍSTICAS DE LOS “VINOS DE LA TIERRA» DE ARAGÓN

ZONA	VARIETADES DE UVA		TIPOS DE VINO	% ALCOHOL
	PRINCIPALES	COMPLEMENTARIAS		
Bajo Aragón	Macabeo	Cabernet-Sauvignon	Blancos	11
	Garnacha blanca	Syrah	Rosados	11,5
	Garnacha tinta		Tintos	12
	Mazuela			
	Tempranillo			
Campo de Belchite	Macabeo	Garnacha blanca	Blancos	11,5
	Garnacha tinta	Chardonnay	Rosados	11,5
	Tempranillo	Mazuela	Tintos	12
	Cabernet-Sauvignon	Syrah		
	Merlot			
Valdejalón	Macabeo	Monastrell	Rosados	11
	Garnacha blanca	Graciano	Blancos	12
	Chardonnay	Syrah	Tintos	12,5
	Moscatel romano	Bobal	De licor	15
	Garnacha tinta			
	Tempranillo			
	Cabernet-Sauvignon			

Bajo Aragón. Es la zona más extensa: desde Mequinenza hasta Mas de las Matas. Incluye, entre otros, los municipios de Caspe y Alcañiz.

Valdejalón. En esta denominación se agrupan algunas localidades del Jalón, desde Sabiñán hasta el Ebro, además de varias próximas a los ríos Aranda, Isuela y Grío. Las bodegas que participan en el proyecto son: Cooperativa de Épila, Jarque de Moncayo, Lumpiaque y las denominadas “Promoción de Mercados y Galerías”, de Rueda

ZONA	VARIETADES DE UVA		TIPOS DE VINO	% ALCOHOL
	PRINCIPALES	COMPLEMENTARIAS		
Valle del Cinca	Merlot			
	Mazuela			
	Macabeo	Moscatel Alejandría	Blancos	11
	Chardonnay	Moristel	Rosados	11,5
	Garnacha tinta	Mazuela	Tintos	12
	Tempranillo	Parraleta		
	Cabernet-Sauvignon	Graciano		
	Merlot	Pinot-Noir		
Valle del Jiloca	Macabeo	Robal	Blancos	11,5
	Garnacha tinta	Monastrell	Rosados	11,5
	Juan Ibáñez	Bobal	Tintos	12
	Tempranillo			
Terrazas del Gállego	Macabeo	Garnacha blanca	Blancos	11
	Garnacha tinta	Cabernet-Sauvignon	Rosados	11,5
	Moristel	Mazuela	Tintos	12
	Tempranillo	Syrah		

Fuente: *Heraldo de Aragón*, 21.III.99

de Jalón, así como Daniel Sáenz, de Figueruelas; Mariano López, de Épila, y Fontellón de Jarque y Martín Jaime, de Morata de Jalón.

Hasta la fecha, todas estas bodegas venden sus vinos a granel, pero por sus características podrían ser vinos de D.O. De hecho, en los años setenta se intentó crear una denominación; sin embargo, la mayor rentabilidad del frutal frente a la viña hizo que se arrancasen muchas cepas y se abandonara la idea.

Según los datos oficiales del censo agrario, en estas zonas se cultiva casi todo el viñedo que no está dentro de alguna D.O., por lo que es de suponer que no se crearán muchas más zonas. Sólo hay que esperar que el consumidor, a la vista de una contraetiqueta que indica clara y legalmente el origen del vino, se incline a valorarlo y a comprarlo.

EPÍLOGO: EL VINO COMO MOTOR DE DESARROLLO



Los datos de producción de vino de las distintas zonas de D.O. atestiguan claramente que la comercialización es su punto más débil. Sólo en el Somontano, y a partir del año 98, se vende mayoritariamente la producción como vino de calidad de D.O. Para el resto, aún no puede decirse lo mismo; en el caso de Calatayud, por ejemplo, como vino de D.O. únicamente se comercializa el 13%. Esto representa una pérdida del valor añadido que se obtendría si todo se vendiese embotellado.

Una de las razones de este problema radica en el tamaño de las bodegas, casi siempre cooperativas pequeñas, y otra —consecuencia de lo anterior—, en la falta de equipos de mercadotecnia en las mismas. Para tratar de mejorar la situación, el Instituto Aragonés de Fomento (IAF) realizó estudios sobre los que se ha elaborado un plan estratégico para el sector del vino. En líneas generales, ese plan consistía en crear empresas con un mayor volumen de producción, bien por constitución de una nueva sociedad con bodegas de nueva planta, bien por remodelación completa de las ya existentes o por la fusión de bodegas de tamaño medio. Estas empresas deberían prestigiar una marca de

vino por su calidad contrastada, de forma que el consumidor la identificase con la zona de producción y se consiguiera, así, que sirviese como locomotora de arrastre para las demás bodegas de la Denominación.

La experiencia pionera fue la de la Compañía Vitivinícola Aragonesa, S. A. (COVISA), empresa del Somontano que comercializa genéricamente todos sus vinos como Viñas del Vero y que como tal se ha descrito en el capítulo de la D.O. correspondiente. Los buenos resultados obtenidos por esta empresa en el año 1998 hicieron que el IAF decidiese intervenir en la reestructuración de la antigua cooperativa del Somontano para su transformación en Bodegas Pirineos, cuya facturación anual también ha aumentado considerablemente.

El resto de las actuaciones del IAF en el sector vitivinícola se ha concretado en la creación de sociedades comercializadoras. En este momento hay tres: Bodegas Aragonesas, S. A., del Campo de Borja; Grandes Vinos y Viñedos, S. A., del de Cariñena; y Bodegas y Viñedos del Jalón, S. A., de Calatayud. La primera de ellas está ubicada en Fuendejalón y comercializa bajo una única marca, “Coto de Hayas”, la producción de las cooperativas de esta localidad y de Magallón. La segunda está integrada por las cooperativas de Aguarón, Alfamén, Cosuenda y la S.A.T. de Cariñena como entes productores; vende sus vinos bajo las marcas “Monasterio de las Viñas” y “Corona de Aragón”.

La sociedad más joven es Bodegas y Viñedos del Jalón S.A., pues se constituyó en abril de 1999 a partir de las bodegas Castillo de Maluenda, San Fabián de Mara y Virgen del Mar y de la Cuesta de Munébrega; entre las tres embotellaron, en 1998, cerca de dos millones de litros de vino, es decir, el 70% del embotellado con D.O. Calatayud.

Desde 1992 hasta 1997, el número de litros comercializados bajo etiqueta D.O. ha pasado de 7 a 20 millones, lo que supone un 286%. Esto coloca a Aragón en una excelente rampa de lanzamiento. De cualquier forma, el despegue definitivo de las grandes zonas productoras se puede lograr más rápidamente si se construye una nueva planta de capacidad media para elaborar las uvas más selectas y criar unos vinos que prestigien una nueva marca; deben mantenerse, por supuesto, las actuales instalaciones, en las que se sigan haciendo los vinos que tan bien se comercializan. Tam-



Tonelero de Cariñena

co hay que olvidar que con las uvas aragonesas se ha hecho muy poco trabajo de investigación, por lo que todavía no se les saca toda la calidad que encierran.

Valoración del sector

Al estudiar las cifras del valor del vino y su contribución al PIB se observa que la importancia del sector es pequeña, por lo que parecería quizá exagerado dedicarle mucha atención. Sin embargo, existe una serie de factores relacionados con el vino que le otorgan gran importancia. Uno de ellos es el mantenimiento de la población rural; otro, el hecho de que la vid es una planta capaz de vivir en condiciones de extrema dureza: aguanta bien las sequías y crece en suelos pobres en los que es difícil o imposible implantar un cultivo alternativo. Por consiguiente, las viñas contribuyen a evitar la desertización y proporcionan un medio de vida a una población que, a buen seguro, de otro modo ya habría emigrado a las ciudades.

Además, la asociación del vino con la cultura y la calidad ha despertado un nuevo tipo de turismo, o un cambio en los hábitos de los viajeros, que programan viajes, estancias o simplemente paradas en zonas productoras de vino. Por otra parte, al amparo de la calidad del vino se están promocionando otros alimentos de las mismas comarcas y se establecen restaurantes con tiendas anexas en las que degustar y adquirir tales productos.

El resurgir del mercado del vino conlleva gran número de transacciones comerciales, y su embotellado origina un movimiento enorme de la industria que lo sustenta: fabricación de botellas de vidrio, corchos, cápsulas, etiquetas, cajas de cartón, palets, etc., además de todo lo que significa la fabricación de barricas, desde la planificación de la tala de robles hasta la formación profesional de los toneleros.

En resumen, el vino no sólo es una bebida que contribuye a nuestro disfrute, sino un potencial de desarrollo económico de primer orden para las zonas que tienen el privilegio de producir uvas de calidad.

BIBLIOGRAFÍA



DE VEGA, Luis Antonio: *Guía Vinícola de España* (2ª ed). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1989.

HIDALGO, L.: *Tratado de Viticultura*, Mundi-Prensa Libros, Madrid, 1993.

LORENTE, M., y BARBACIL, J.: *Vinos de Aragón*, La Val de Onsera, Huesca, 1994.

PEYNAUD, E.: *Enología práctica*, Mundi-Prensa Libros, Madrid, 1984.

REVUELTA Y DOMÍNGUEZ, D. y REVUELTA, G.: *Los vinos de Aragón*. Librería General, Zaragoza, 1978.

SABIO, A.: *Viñedo y vino en el Campo de Cariñena*, Centro de Estudios Darocenses e Institución «Fernando el Católico», Zaragoza, 1995.

—*Los Vinos de Cariñena, la Casa de Aranda y la Ilustración Económica Aragonesa*, La Val de Onsera, Huesca, 1998.

Puede añadirse a estas publicaciones la documentación diversa que publican los Consejos Reguladores, y que se facilita (generalmente, a profesionales), previa solicitud, por estas entidades.



1. **Aragón y Europa** • Servicio EuroCAI
2. **La Santa Capilla del Pilar** • A. Ansón y B. Boloqui
3. **Los Tapices de La Seo de Zaragoza** • Equipo de Redacción Cai100
4. **Los botánicos aragoneses** • Vicente Martínez Tejero
5. **El traje tradicional en Aragón** • Jesús A. Espallargas
6. **La economía agroalimentaria en Aragón** • Luis Miguel Albisu
7. **Baltasar Gracián. La iluminada brevedad** • Ignacio Izuzquiza
8. **La matacía** • José Ramón Marcuello
9. **La Navidad en Aragón** • Equipo de Redacción Cai100
10. **Los monasterios de Aragón** • Agustín Ubieto
11. **El Cid en Aragón** • Alberto Montaner
12. **Diseño industrial. Una perspectiva aragonesa** • Juan M. Ubierno
13. **El clima de Aragón** • José María Cuadrat
14. **El nacimiento de Aragón** • Juan F. Utrilla
15. **Marcial** • Concha García Castán
16. **La industria en Aragón** • Adolfo Ruiz Arbe
17. **Los fotógrafos aragoneses** • Carmelo Tartón
18. **La cerámica aragonesa** • M^a Isabel Álvaro Zamora
19. **El escudo de Aragón** • Equipo de Redacción Cai100
20. **La medicina del siglo XVII en Aragón** • Asunción Fernández Doctor
21. **Gaspar Sanz, el músico de Calanda** • Álvaro Zaldívar
22. **El retablo de la catedral de Huesca** • Equipo de Redacción Cai100
23. **El Ebro** • Amaranta Marcuello - José Ramón Marcuello
24. **Magdalena, Navarro, Mercadal** • Ascensión Hernández
25. **Los fósiles en Aragón** • Eladio Liñán

26. **El Real Zaragoza** • José Miguel Tafalla
27. **El reino de Saraqusta** • M^a José Cervera
28. **Gargallo, Condoy, Serrano** • Ángel Azpeitia
29. **Los vinos aragoneses** • Juan Cacho Palomar



30. **Ramón J. Sender** • José-Carlos Mainer
31. **Toreros aragoneses** • Ricardo Vázquez-Prada
32. **El folclore musical en Aragón** • Ángel Vergara
33. **El Canal Imperial de Aragón** • A. de las Casas - A. Vázquez
34. **Los castillos de Aragón** • Cristóbal Guitart
35. **La población aragonesa** • Severino Escolano
36. **La techumbre mudéjar de la Catedral de Teruel** • Gonzalo Borrás
37. **Los balnearios aragoneses** • Fernando Solsona
38. **Emprender en Aragón** • Benito López
39. **Francisco Pradilla** • Equipo de Redacción CAI100
40. **Obras hidráulicas en Aragón** • Carlos Blázquez y Tomás Sancho
41. **Las Órdenes Militares en Aragón** • Ana Mateo
42. **La moneda aragonesa** • Antonio Beltrán
43. **Los montes, patrimonio natural** • Ignacio Pérez-Soba
44. **Lucas Mallada y Joaquín Costa** • Eloy Fernández Clemente
45. **Los palacios aragoneses** • Carmen Gómez Urdáñez