

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



FEB. 2025 | VOL. XXVIII

GARNACHAS DE ARAGÓN

SELECCIÓN DE FEBRERO

PRÓLOGO

Hay veces que se nos plantean retos, selecciones que nos resultan curiosas pero difíciles a la vez. Esta que nos encontramos por delante es un claro ejemplo.

Este que escribe nunca había sido amante de las garnachas “cálidas”, estas *sedosas, de fruta madura y alcohol subidito...* pero como todo en la vida, a veces lo que conocemos solo es fruto de la casualidad o de una tendencia.

Es por ello que al catar más de 30 garnachas para esta selección que nos hemos dado cuenta que, al igual que hoy en día ya ni todos los Riojas son “maderazo” ni todos los Toros son “recios”, en Aragón vamos a encontrar distintos perfiles de vinos de uva garnacha y, para nuestra sorpresa, muy distantes de aquellos que temíamos. Así pues, hemos descubierto, si bien lejos de acercarse a sus “hermanas” de Credos, finas y delicadas, que en Aragón encontramos garnachas también finas (no tanto), delicadas (pero no frágiles), sutiles y, algunas, increíblemente técnicas.

Os deseamos, una vez más, que pasen, aprendan y ¡disfruten!

GARNACHAS DE ARAGÓN

Con el **Pirineo** a lo lejos, el **Moncayo** vigilante y el **Ebro** como guía, cientos de viñedos tenaces abrazados por el **cierzo** y una climatología extrema, se producen los excelentes vinos de Aragón. Las Denominaciones de Origen de los vinos de Aragón dan buena muestra de ello.

Aragón tiene tres provincias: **Zaragoza**, **Huesca** y **Teruel** y cuenta con siete Denominaciones de Origen Protegidas de vinos:

Cariñena, Campo de Borja, Somontano, Cava, Calatayud, Aylés y Urbezo.

La más longeva de las cuatro es la de Cariñena, fundada en **1932**. Posteriormente se constituyó la de Campo de Borja (1980), Somontano (1984), Cava (1986), Calatayud (1990), Aylés (2011) y la más reciente, la de Urbezo (2024).

El clima lluvioso de alta montaña deja paso al clima **mediterráneo-continental**, donde el **cierzo** (viento de la zona) es el gran protagonista, junto a la falta de agua.

“Un clima duro, sin contemplaciones”.



CARIÑENA

Es la más antigua de las existentes en Aragón, datando desde **1932**.

Agrupar **14 municipios** de las comarcas del **Campo de Cariñena, Valdejalón y la Comarca Central** (Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva).

Comprende **30 bodegas** que tratan las uvas de las **14.388** hectáreas que componen la D.O. y que son cultivadas por más de 1.500 viticultores.

En sus vides se cultivan las siguientes variedades: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Garnacha blanca, **Garnacha tinta**, Juan Ibáñez, Macabeo, Cariñena, Merlot, Monastrell, Moscatel de Alejandría Parellada, Syrah, Tempranillo y Vidadillo.

Suelos de piedra y minerales. Es también conocida como "**El Vino de las Piedras**".

CAMPO DE BORJA

Se creó en **1977**. Está situada al noroeste de la provincia de **Zaragoza**, en la transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro.

Es apodada "**El Imperio de la Garnacha**".

Diversidad de altitudes. Los viñedos de Garnacha en el Campo de Borja se extienden desde los 350 hasta los 800 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos varían desde margas calizas hasta arcillas y gravas, lo que contribuye a la diversidad de estilos de Garnacha. Los vinos aquí destacan por su estructura y profundidad, con taninos suaves y gran concentración de fruta.

Incluye **16 términos** municipales completos (Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Amber, Bisimbre, Borja, Bulbunte, El Buste, Bureta, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena y Vera del Moncayo), así como parte de los términos municipales de Frescano y Mallén.

Comprende **17 bodegas**, con una superficie de **6.816** hectáreas.

Las variedades cultivadas son: **Garnacha tinta**, Tempranillo, Mazuela, Garnacha, Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Macabeo, Garnacha Blanca, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo.

Aunque bien Campo de Borja destaca por el peso que la Garnacha tiene en su producción, **siendo casi el 45%**.

SOMONTANO

Es la tercera de las D.O. de vinos que se creó en Aragón, en el año **1984**.

Significa "**al pie de la montaña**", debido a que se encuentra en el límite entre los Pirineos y la meseta española.

La superficie de viña se extiende por más de **4.400** hectáreas que se extienden por un total de **43 municipios**, la mayor parte de ellos en la comarca del **Somontano de Barbastro**.

Las variedades que se cultivan son: Macabeo, Garnacha Blanca, Sauvignon-blanc, Alcañón, Chardonnay, Gewürztraminer, Moristel, Riesling, Tempranillo, **Garnacha Tinta**, Parraleta, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Syrah.

En la actualidad son **30 las bodegas** de la D.O.P., si bien llegaron a ser 34 en el año 2009.

Las buenas cualidades demostradas por sus suelos para el cultivo de diferentes variedades de uva de calidad, junto a cepas autóctonas como la parraleta o la moristrel, han sido las claves para conseguir los mejores resultados para configurar una oferta distintiva muy peculiar.

D.O. CAVA

Constituida en **1986**, es de ámbito **supraautonómico**. Esto quiere decir que es la única D.O. que se encuentra repartida por varias autonomías (Cataluña, Rioja, Navarra, **Aragón**, Valencia, Badajoz...). En diferentes lugares de Zaragoza existía la tradición de elaborar vinos espumosos siguiendo el llamado **método champenoise**. Cuando la Comunidad Europea reconoció y protegió la especialidad de estos vinos en 1986, se incluyeron en la zona geográfica de la D.O.P "Cava" los municipios de Ainzón y Cariñena, de la provincia de Zaragoza, y como excepción fuera de la zona geográfica para la elaboración de Cava,, a Bodegas Langa Hermanos, SL, de Calatayud.

CALATAYUD

Fue establecida en el año **1990**.

Está localizada en la parte más occidental de la provincia de **Zaragoza**.

Como característica común son vinos suaves y con buen equilibrio grado alcohólico-acidez.

Suelos **volcánicos y pizarrosos**, cepas con más de 40 años y plantadas en terrenos escarpados, cultivándose en una amplia gama de suelos: pizarras, calizas, casillas y margas. Viñedos en pendiente.

Se compone de hasta **46 términos** municipales: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Cárenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olves, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra y La Vilueña.

La superficie de viñedos es ligeramente inferior a las **4.000** hectáreas, con más de un millar de viticultores y **16 bodegas**.

Las variedades cultivadas son: Tempranillo, Syrah, Mazuela, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bobal y Monastrell, y entre las variedades blancas destacan la Viura, Garnacha blanca, Malvasía, Chardonnay, Gewurtraiminer, Sauvignon Blanc. Y la **Garnacha tinta**, emblema de esta D.O., ocupando unas **1.730** hectáreas.

AYLÉS

Este "**vino de pago**" es Denominación de origen protegida desde **2011**.

Cuenta con **46** hectáreas cultivadas situadas en el término municipal de **Mezalocha** (Zaragoza).

Las variedades autorizadas para su producción son: **Garnacha tinta**, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

La diferente composición de los vinos de esta denominación, otorga aromas más intensos en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en las crianzas, con respecto a otros vinos del entorno.

URBEZO

Recién constituida en el año **2024**.

Los vinos Urbezo se elaboran a partir de variedades tintas (**Garnacha Tinta**, Cabernet Sauvignon, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo) y también blancas (Chardonnay, Garnacha Blanca y Moscatel de Alejandría).

Tanto los blancos como los tintos son vinos tranquilos. Esta D.O.P se sitúa en **51** parcelas del polígono catastral 35 del término municipal de Cariñena, con una extensión de **232** ha.

GARNACHA TINTA

La Garnacha es una uva de origen español. Concretamente, del este del país: se trata de una de las variedades de uva más cultivadas en **Aragón** y en toda España.

La Corona de Aragón la exportó a Francia e Italia desde el siglo XII al XVII. Más tarde, en lugares como Reino Unido, África, Australia, California y Chile se establecieron plantaciones.

En España se llegaron a cultivar en 120.000 hectáreas, pero se redujo a unas 70.000 aproximadamente a finales del siglo XX, debido a un periodo en el que esta variedad de uva se oxidaba con rapidez. Esto llevó a relacionar la uva Garnacha con vinos de poca calidad.

Poco a poco, tras el declive de esta variedad de uva, se fue recuperando su prestigio a través de un proceso de producción más selecto, ofreciendo así, vinos elegantes, equilibrados y afrutados. Pero no tiene nada que ver con esta, donde en pequeños viñedos en parajes bellísimos, rodeados de bosques, con sus solidas raíces aferradas a suelos de granito o pizarras, la garnacha se expresa de una forma singular.

La planta es **de porte vigoroso**, es decir, que crece bastante y tiene capacidad para tener **producciones altas**, muchos kilos de uva por hectárea. Eso sí, si tenemos muchos kilos de producción, los vinos suelen tener poco color y concentración. Es bastante resistente al oídio y otras enfermedades del viñedo, pero muy sensible al mildiu.





ANTIQUA

BODEGA OBERGO

Somontano

Uva: Garnacha tinta

BODEGA

Bodegas **Obergo** se ubica en una ladera de la **Sierra de Ubierno**, contemplando desde un podio todo el valle de **Secastilla**, en el prepirineo aragonés, a 30 Km de Barbastro.

El valle, encajado entre los ríos Ésera y Cinca, pasó desapercibido por los viticultores franceses que vinieron al Somontano durante el siglo XIX, por lo que la zona pereservó la Garnacha como variedad **autóctona e inmutable**.

A finales de los años 80, el Valle de Secastilla comenzó a olvidar paulatinamente una tradición milenaria, a medida que sus gentes migraban a las ciudades. Con el comienzo del nuevo siglo, una nueva generación dispuesta a dejar huella, decide rescatar 15Ha de viñedo heredado, algunos de ellos con una antigüedad casi centenaria. Es así como nace Bodegas Obergo, narrando las historias de los viejos viñedos.

Mimamos nuestro vino: cuidamos el ecosistema propio del viñedo, utilizamos depósitos de acero inoxidable, ánforas de barro y barricas nuevas de prestigiosas tonelerías para la crianza de vinos exclusivos en los que prima la uva y el respeto por nuestro principal patrimonio: el viñedo y su paisaje.

Esta bodega interpreta 7 claves que la mencionaremos y es la combinación de elementos nos permite interpretar cada viñedo y conseguir vinos singulares.

Viñedo en ladera

La viticultura se adapta a colinas que desobedecen la bajada de la montaña, abruptos barrancos y laderas de bosque pirenaico que se mezclan con almendros, olivos y encinas. Una disposición que le confiere carácter.

La Garnacha

Una variedad que supo quedarse entre nosotros, pasando de generación en generación. La variedad más autóctona, más capaz y más aclamada. Un patrimonio al que le rendir un homenaje vendimia tras vendimia.

Sostenible

Vendimia manual, conservación del ecosistema propio del viñedo, trabajo en gravedad, energía solar, uso responsable de recursos hídricos... son algunas de las prácticas que llevan a cabo para respetar un paraje y un vino únicos.

Cepas viejas

Cepas de garnacha que han visto vendimiarse a generaciones enteras desde hace más de **85 años**. Con un rendimiento muy bajo, aseguran la calidad en vinos de edición limitada y que emanan de un único viñedo.

Variedades

El Somontano siempre fue una tierra de frontera. De frontera **entre lo Mediterráneo y lo Atlántico**, el sol y la lluvia, el desierto y la montaña. Una tierra que se presta al intercambio y la innovación.

Coupages que dejan huella: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer y Garnacha.

Paisaje

Un vino que muestra multitud de matices, reflejo de la compleja realidad del valle. Entre almendros, olivos, encinas y bosque pirenaico.

Clima

Un clima **semihúmedo**, influenciado por la alta montaña, que cubre sus viñedos de nieve en invierno, de exuberante vegetación en primavera y de una belleza etérea cada vez que la vendimia hace caer el primer racimo. Un clima que transita entre el templado clima mediterráneo, el frío de las altas cumbres y el frescor atlántico-europeo.



Ubiergo le debe su nombre a uno de los siete castillos que en el medievo vigilaron el valle por las constantes luchas entre reinos. Sus ruinas se pueden apreciar recorriendo los caminos del valle y subiendo las lomas de los montes.

Sin embargo, sus orígenes datan del siglo I d.C, con la llegada de los romanos a la cordillera de los Pirineos. Desde entonces, la tradición vitivinícola ha perdurado hasta tal punto, que debajo de cada casa tradicional poseen una rústica bodega en el sótano.



Bodegas Obergo trabaja únicamente con viñedo propio; así pueden controlar y supervisar una a una sus parcelas. Su viñedo más antiguo se plantó a principios de la década de 1930. Producen con rendimientos muy bajos, por lo que la mayoría de sus vinos son de producción limitada.

En Labitolosa, yacimiento arqueológico romano cercano a la bodega, hay vestigios de vinificaciones llevadas a cabo antes del año 0.

SOMONTANO

La historia del viñedo en el Somontano se remonta a algunos siglos antes de Cristo. Según documentos de la época, **ya en el año 500 a. C.** se cultivaba la vid en el Valle del Ebro y en el siglo II a. C. ya existía gran producción de vino en esta zona.

Un factor que influyó en el desarrollo del cultivo de la vid y su comercio fue el asentamiento de **itálicos** en el Somontano, quienes importaron las técnicas vitivinícolas itálicas avanzadas, contribuyendo también a la creación de las compañías de comercio.

En la Edad Media, el cultivo del viñedo se extiende a toda la provincia, debido a las dificultades de comercialización. En esta época los **monasterios** fueron un factor influyente en el desarrollo del viñedo en la zona, provocando un fuerte aumento de cepas en las zonas cercanas a ellos, por ser el **vino un producto esencial** que forma parte de los rituales católicos.

No obstante, las fechas y momentos especialmente destacables para la Denominación de Origen comienzan en el **siglo XIX**, tras el ataque de la **filoxera**, en el viñedo francés, tuvo lugar un hecho clave para el futuro vinícola de Somontano: la familia y bodega **Lalanne** llegan de Burdeos y Buenos Aires a Somontano e implantan en la región variedades de uva como Chardonnay, Merlot o Cabernet Sauvignon que, ya desde entonces, forman parte del patrimonio vitivinícola de Somontano.

Todo ello conllevó un aumento de la producción vinícola de la comarca, unas buenas ventas, un incremento de la exportación, y que, durante esa época, la producción de vino en Huesca se fuera ciñendo cada vez más al Somontano, debido a la especialización de la zona en la producción y a la buena calidad de los vinos.

En el **siglo XX**, concretamente en los años 60, el nacimiento de la **Cooperativa Comarcal Somontano del Sobrarbe**, que aglutinaba a gran parte de los viticultores de la zona, supone la apuesta de la zona por la **viticultura de calidad** como motor de la economía y los primeros pasos del nacimiento de la Denominación de Origen Somontano que sería aprobada en 1.984.

A partir de ese momento, y sobre todo a partir de los años 90, la llegada a Somontano de grandes proyectos empresariales con fuertes inversiones coloca a los vinos Somontano entre los mejores de todo el país.

Ya en pleno siglo XXI Somontano vive un momento histórico marcado por la llegada de nuevas bodegas, la inversión de capital, el crecimiento y el reconocimiento a la calidad de sus vinos por parte de las guías especializadas más prestigiosas y los consumidores. Su éxito es consecuencia de todo ello y de un trabajo conjunto por parte de los viticultores, las bodegas y el Consejo Regulador, en aras a ofrecer a los amantes del vino un producto único, diferente, en el que el territorio además de ser un elemento esencial es un destino turístico de primer orden.

Ubicación

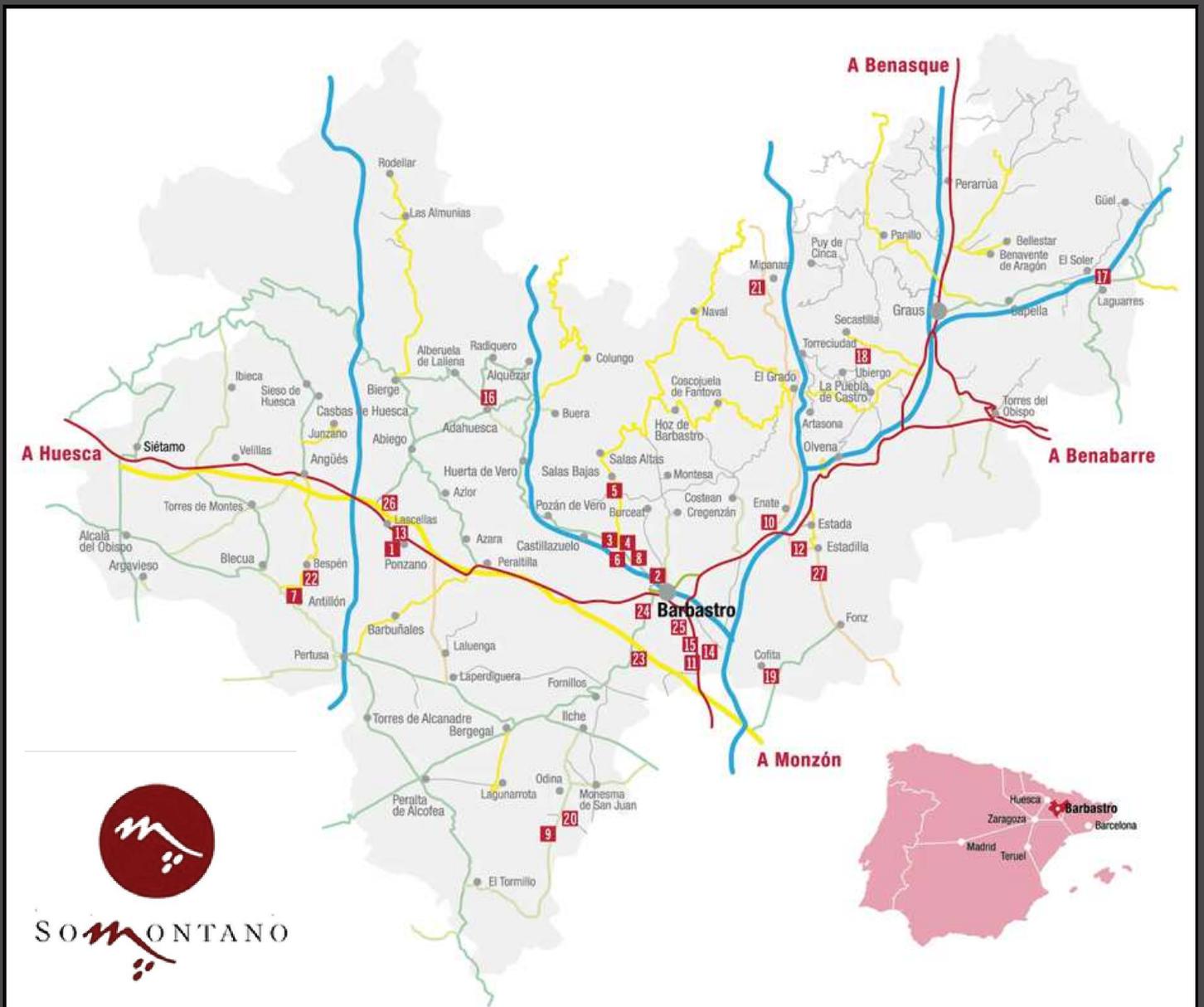
Situado en el **corazón** de la provincia de **Huesca** y a los pies de los **Pirineos**, el Somontano es un lugar privilegiado que reúne las condiciones perfectas para la elaboración de grandes vinos.

El río **Alcanadre** divide la comarca en dos partes: el Somontano de Huesca al oeste y el Somontano de Barbastro al este.

El Somontano de Huesca comienza sobre las márgenes del río Flumen y va desarrollándose hacia el sudeste, comenzando al este el de Barbastro, con más montes, cerros y colinas separadas por hondos barrancos. Presenta tres zonas diferenciadas: las sierras, el Somontano propiamente dicho y las llanuras. Al norte limita con las comarcas del Sobrarbe y Ribagorza entrando en contacto por el oeste con la Hoya de Huesca, al sur con los Monegros y al este con la comarca de la Litera y Cinca Medio.

BODEGAS

- | | | |
|------------------|------------------|------------------------------|
| 1 Osca | 10 Otto Bestué | 19 Sers |
| 2 Fábregas | 11 Laus | 20 Monte Odina |
| 3 Lalanne | 12 Aldahara | 21 Mipanas |
| 4 Viñas del Vero | 13 Abinasa | 22 Lasierra |
| 5 Enate | 14 Sommos | 23 Chesa |
| 6 Pirineos | 15 Meler | 24 El Grillo y la Luna |
| 7 Valdovinos | 16 Alodia | 25 Batán de Salas – De Beroz |
| 8 Blecua | 17 Bal d'Isábena | 26 Idrias |
| 9 Dalcamp | 18 Obergo | 27 Leo & Nine Wines |



Suelos

La zona de producción de la Denominación de Origen Somontano se encuentra a una altura comprendida entre los **350 y los 1000 m.** sobre el nivel del mar.

El viñedo del Somontano se asienta principalmente en suelos **pardo calizos** sobre materiales blandos, que permiten la penetración de las raíces de la vid. Son suelos de escasa fertilidad, adecuado nivel de caliza, buena permeabilidad y buenas condiciones sanitarias que permiten la obtención de producciones vitícolas de calidad.

El territorio de la DO presenta una estructura bandeada de dirección este-oeste originada por las estructuras geológicas (paralelas a la Cadena Pirenaica) y climáticas condicionadas por la altitud.

Está surcada por una serie de ríos (Alcanadre, Vero, Calcón, Cinca, Ésera, Isábena...), que fluyen hacia el sur durante la mayor parte de su recorrido.

En el límite septentrional se encuentran las sierras de Guara, Balcés, Salinas, etc., sierras que están formadas por materiales predominantemente **calcáreos** de edades cretácica y eocena que se desplazaron hacia el sur en forma de escamas cabalgantes.

Los materiales plásticos triásicos que afloran en estrechas bandas a lo largo de las sierras facilitaron el deslizamiento de las inmensas masas rocosas. Inmediatamente al sur de las sierras aparecen los materiales detríticos propios del borde de cuenca, de edad fundamentalmente oligocena. Sobre estos materiales cabalgan las masas de calizas descritas anteriormente. Conforme uno se desplaza hacia el sur, se encuentran los sedimentos miocenos formados por alternancias de areniscas y lutitas.

Existe una estrecha banda próxima a Barbastro, también con dirección aproximada este-oeste, que es una estructura anticlinal donde aflora la formación de **yesos**. Esta formación es una potente serie de materiales evaporíticos. La estructura anticlinal mencionada es la manifestación en superficie de un cabalgamiento cuyo frente se sitúa al sur de las sierras exteriores.

Los suelos, de color pardo, son generalmente de textura franca aunque también se encuentran suelos con textura francoarenosa en las zonas con arenisca y francoarcillosa en la zona sur. Son suelos con **pH alcalino**, con un contenido importante de caliza activa y una capacidad de retención de agua muy variable pues va de moderada a muy alta, dependiendo de la textura y la profundidad de los suelos.

El resultado de este estudio permite una clasificación detallada, de la cual podemos destacar los siguientes tipos de suelos:

- **Calcisoles.** Son suelos que manifiestan una acumulación de carbonato cálcico a cierta profundidad. Presentan un pH básico, característica que se mantiene en toda la zona. La mayor parte de los viñedos tradicionales se cultivan sobre este suelo.
- **Gipsisoles.** Son suelos desarrollados sobre margas yesíferas que presentan una acumulación secundaria de yeso en formas pulverulenta y/o lenticular. Se encuentran localizados al suroeste de Barbastro.



Clima

El clima se puede considerar **mediterráneo continental**, más húmedo y frío hacia el norte y más árido y cálido hacia el sur y el este.

En invierno, en la zona norte son frecuentes las **temperaturas** nocturnas **negativas**. Generalmente el **verano** es **caluroso**, siendo relevante que en agosto y septiembre hay un fuerte contraste térmico entre el día y la noche. La temperatura media anual se sitúa entre los 11 y 15 grados centígrados.

La pluviometría media desciende gradualmente con la altitud registrando desde los 800 mm/año en la zona montañosa a los 400 mm/año en la zona árida monegrina situada al sur. La media anual puede situarse alrededor de **500 mm.**, existiendo un déficit hídrico, especialmente acusado en los meses de julio y agosto.

La **insolación** es alta, unas **2.700 horas/año**, lo que garantiza también la maduración.

Tintas:

Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Merlot, Moristel, Parraleta, Pinot Noir, Syrah y Tempranillo.

Blancas:

Alcañon, Chardoney, Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Riesling y Sauvignon Blanc.

FICHA DE CATA

- **Nombre:** Antigua.
- **Añada:** 2017.
- **Variedad:** Garnacha tinta.
- **Elaboración:** Sabiduría de viña vieja. Cepas que han resido viento, sol y nieve por más de 85 años. Es en el ocaso de su vida, cuando este legendario viñedo nos ofrece una garnacha de carácter profundo, enigmático, sutil y armonioso. Altitud superior a 650m.
- **Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés y americano.
- **Nota de cata:** Rojo cereza picota. En nariz presenta excelente complejidad, destacando la fruta roja y negra, la fruta almibarada, el tilo, la pimienta, las hierbas aromáticas, el incienso, el chocolate y los toques ahumados. En boca, intensidad alta, con gran volumen y unos taninos pulidos. Armonioso y persistente.
- **Graduación:** 14%.
- **Maridaje:** Cualquier carne, especialmente rojas, de cerdo ibérico y ternasco. Pescados de sabor muy intenso como las sardinas, el chicharro o las anchoas. Carrilleras de cerdo marinadas y estofadas. Por otro lado, puede maridar platos de comida internacional como asado argentino, estofados de estilo británico o bourguignon, carpaccio y determinadas pastas.





TIASO

BODEGA SOMMOS

Somontano - Calatayud

Uva: Garnacha tinta

LA BODEGA

Bodega SOMMOS es una bodega vanguardista en el corazón del Somontano cuya arquitectura es reconocida por la prensa a nivel internacional como ***“una de las maravillas arquitectónicas del mundo del vino”***.

Sommos es un juego geométrico, unos cubos que se entremezclan dando origen a un prisma. Una apuesta por el conocimiento, por ser mucho más que una bodega en la que se elabora vino.

La arquitectura de Sommos destaca por la singularidad de sus formas y por la fuerza de sus materiales de acero y vidrio. Surge armónica y rodeada de viñedos, variando el camino y su contemplación al compás de las estaciones.

Su nave de elaboración, con una **altura de 27 metros**, ha sido diseñada para poder emplear la gravedad para el movimiento de las uvas; mostos y vino; de esta forma evitaremos, el tradicional empleo de bombas.

Para la elaboración disponen de tinas de roble francés, depósitos de hormigón y de acero inoxidable de diferentes capacidades para poder vinificar cada parcela por separado, respetando al máximo el potencial de cada terroir.

En la selección de la uva disponen de equipos de selección que cumple las condiciones óptimas de calidad.



Sus viñas son vendimiadas a la luz de la luna, cuando la temperatura es baja y pueden recolectar los frutos con sus propiedades intactas. El traslado a la bodega se realiza en remolques isotérmicos de cierre herméticos, para evitar el polvo y los insectos del camino y cubiertos con una capa de nieve carbónica que impide el inicio de la fermentación.

El uso de la **alta tecnología y la innovación** se convierten en el punto diferencial de Bodega SOMMOS cuyo objetivo no es otro que el mimo y cuidado de la materia prima.

Destaca por su continua innovación, desarrollando la prensa neumática vertical, el robot cartesiano porta ovis. Así mismo trabajan con un multiplicador de levaduras para poder seleccionar sus propias levaduras autóctonas.

Bodega SOMMOS cuenta con **355 hectáreas** de viñedo en propiedad en el Somontano, aunque, como más adelante veremos, también fuera de la D.O. Cultivan cepas de bajo rendimiento, primando la calidad frente a la producción. Sus uvas son de pequeño tamaño, sabrosas y aromáticas. Las vigilan y miman 365 días del año, atendiendo al terreno, su orientación, el clima, la humedad y otros factores de crecimiento y maduración.

Con el objetivo de obtener uva de la mejor calidad posible para la elaboración de sus vinos, es muy importante elegir aquellas parcelas con el clima y el suelo que mejor se adapte a las necesidades de sus variedades; para ello, Bodega Sommos posee un **viñedo experimental** que consta de 20 sistemas de conducción del viñedo desarrollados en todo el mundo, en la misma parcela y con la misma variedad, con el fin de analizar la posible adaptación de cada uno de ellos a las condiciones de suelo y clima de la zona así como de sus aptitudes enológicas.

El clima de la zona donde se encuentran los viñedos se caracteriza por ser **continental**, dotado de inviernos fríos y veranos calurosos con contrastes térmicos diurnos y estacionales muy acusados, lo que provoca una maduración lenta de la uva, muy adecuado para el desarrollo de polifenoles y aromas, que confieren a nuestros vinos una gran estructura y elegancia.

Las variedades cultivadas en Bodega Sommos son las siguientes:

- **VARIEDADES TINTAS:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Moristel, Parraleta y Pinot Noir.
- **VARIEDADES BLANCAS:** Chardonnay, Riesling, Garnacha blanca y Gewürztraminer.



El vino que hemos elegido para la selección tiene la particularidad de que, aunque la bodega sea de Somontano, este proviene de **Murero**, concretamente en **Calatayud**, así que contaremos sobre esta DOP para entender su historia.

Los **celtíberos**, primeros pobladores de Murero, encontraron en esta tierra una **riqueza mineral** sobre la que asentaron su pueblo y que perdura hasta nuestros días.

Como señala el enólogo de la bodega, **José Javier Echandi**:

“Tras años estudiando el viñedo, nos dimos cuenta de que las uvas, pese a ser de la misma variedad, cultivadas en la zona por el mismo equipo humano, presentaban perfiles completamente distintos. Por ello, nos propusimos perfilar sus peculiaridades en dos vinos diferentes, justo en esa zona.

*Así, **Araia** es jugoso, amplio y con cierta estructura en boca, fiel reflejo del suelo de arcilla del que proviene.*

*Por su parte, **Tiaso** es mucho más afilado, fresco y vertical, y recuerda la mineralidad de la pizarra sobre la que se asienta”.*

TIASO es el nombre con el que llamaron a la piedra con la que techaban sus casas: la pizarra gris.

Las pequeñas parcelas de las que proviene Tiaso de Sommos están en la zona de Murero, donde predominan las laderas con abundante contenido en pizarra:

- Los Llanillos (plantada en 1970),
- Valdemilanos (1950),
- La Fuente (1950),
- El Parre (1930),
- El Cerro del Cuco (1920).

Son suelos en los que predominan las pizarras y esquistos, con mucha pendiente (15-20%) y muy poca materia orgánica, donde el viñedo ha tenido que desarrollar su raíz entre las grietas de la roca.

Por tanto, las cepas generan menos madera y son más bajas, tienen menos vigor, dan **menor producción** (de 750 a 1.000 kg/ha) y para sacar todo su potencial hay que vendimiarlas pronto, especialmente en veranos muy calurosos.

Vendimia manual los días 29 y 30 de septiembre. En bodega la uva se despallilla y pasa por la mesa de selección óptica, sin estrujado.

Cada parcela se vinifica por separado en pequeños depósitos de acero y fermenta con levaduras salvajes entre 20 y 24 días.

Su crianza es de 14 meses en tinajas de arcilla de 700 litros.



CALATAYUD

El cultivo de la vid en la zona se remonta al **siglo II A.C.**, confirmado con el hallazgo de un lagar en el pueblo Celtíbero de **Segeda** (de gran importancia en la guerra numantina), situado entre los términos municipales de **Belmonte de Gracián y Mara**.

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**, historiador que nació en la ciudad romana de Bílbilis.

Bilbilis Augusta fue una ciudad floreciente en su época y en sus cercanías los árabes fundaron la actual Calatayud.

Los romanos desarrollaron la vid, los musulmanes la abandonaron y los cristianos volvieron a destacar su importancia durante la reconquista como cultivo colonizador.

Es razonable pensar que la **orden del Cister** promovió la plantación de la vid en esta zona y tuvo mucho que ver con su desarrollo, ya que en su regla aparece detallado el consumo de vino y con ello su necesidad: *“los semaneros, antes de la única comida, tomarán un vaso de vino con pan, además de la ración normal”*.

A finales del siglo XII los monjes cistercienses fundaron el **Monasterio de Piedra**, un poco más tarde que el de Veruela, y sus antiguas bodegas dan fe de la importancia de la vid en las tierras de su entorno.

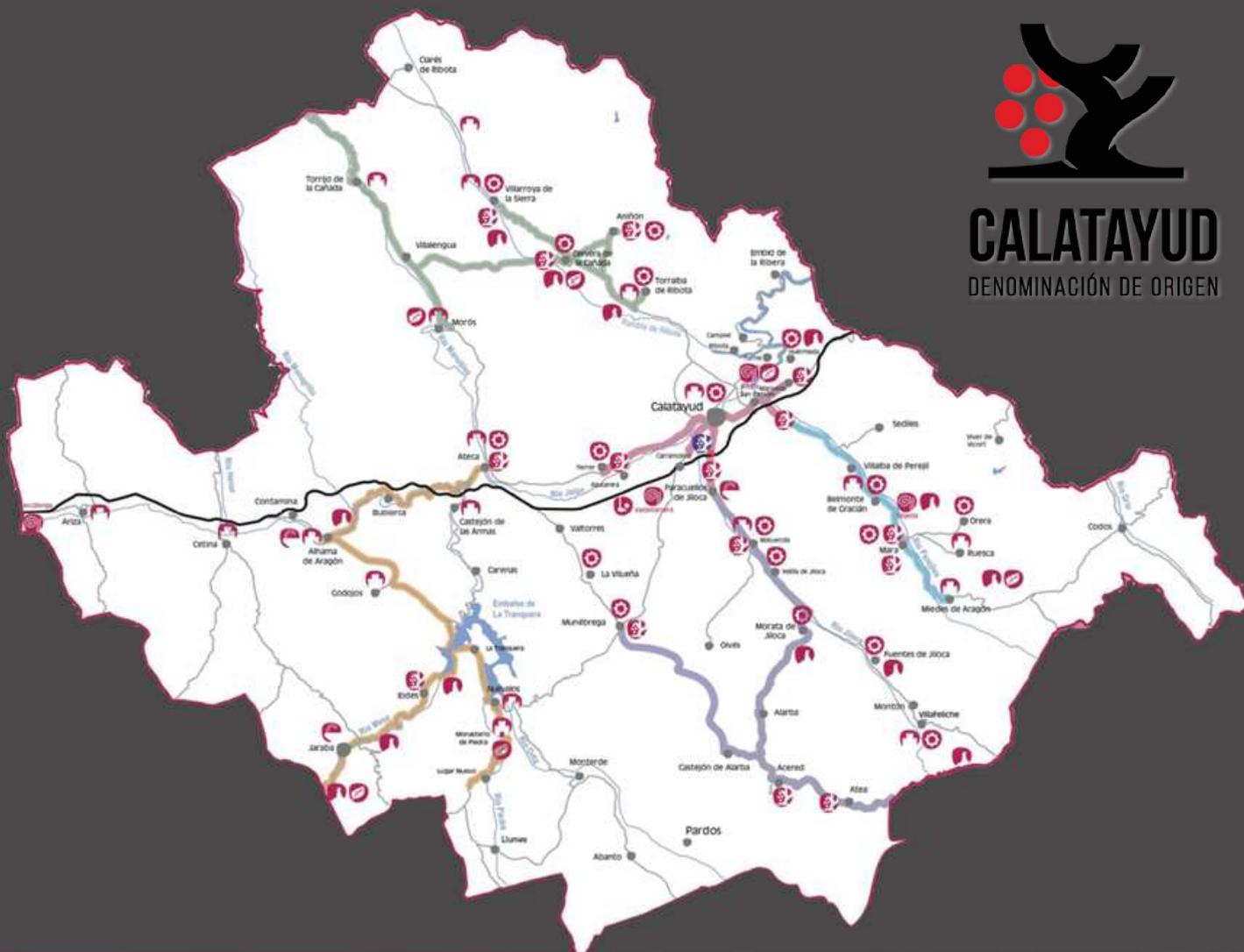
En el siglo XVIII Jordán de Asso, al hablar del partido de Calatayud, menciona especialmente el regadío de las vegas del Jalón, Jiloca, Manubres, Ribota, etc. que alcanzaba una superficie de 13.239 cahizadas, equivalente a unas 5.000 ha, cifra muy importante en aquella época.

Este autor habla también de “las grandes plantaciones de viñas que se han hecho en las tierras de Calatayud”, con una producción de 10.000 alqueces de vino en Calatayud y 15.000 en Ateca y 9.000 cántaros en Ariza, que con las medidas actuales serían 48.960 hectolitros, destinados al consumo de la zona.

Con la llegada de la filoxera a Francia los viñedos se extendieron hasta superar las 44.000 ha., de las 85.500 existentes en toda la provincia de Zaragoza. Sin duda las buenas comunicaciones ferroviarias de Calatayud favorecían las exportaciones de vino y, en consecuencia, el cultivo de la vid. Tras aparecer en España la filoxera, se volvió a plantar de nuevo la vid pero con menos intensidad: de las 44.650 ha de Zaragoza en 1922, sólo 11.600 estaban en Calatayud, pasando por tanto de tener el 50% del viñedo provincial al 26%.

Después de la guerra civil se volvió a recuperar el viñedo hasta las 21.200 ha de los años 70, pero esta superficie sólo representaba el 21%, porque toda la provincia de Zaragoza tenía 97.000 ha. Ateca, Ibdes y Villarroya cultivaban unas 2.000 ha y Aniñón, Cervera y Munébrega entre mil y mil quinientas y el resto de municipios, superficies más modestas.

En **1989** se reconoció la Denominación de Origen Calatayud pasando a embotellar los vinos de forma generalizada y abandonando la elaboración de vinos para la venta como graneles.



Las bodegas con más de 250 años de antigüedad se encontraban excavadas a mano y orientas al norte para conservar temperatura y humedad. Cada viticultor elaboraba su vino de forma artesanal, se pisaban las uvas y, con el raspón incluido, se pasaban a fermentar.

Desnudos se introducían en el lagar para remover el mosto y los orujos. Una vez acabada la fermentación se separaba el vino y se introducía en depósitos de cemento o toneles de cerezo de 600 hasta 1500 litros; el resto de orujos se prensaba en prensas manuales para extraer el vino.

Después venían los compradores y fijaban el precio por “cantarás”. Así se funcionó hasta la creación de las Cooperativas allá por los años 50. Hoy en día son testimonio de la historia y la cultura del vino en la zona.

La Denominación de Origen Calatayud está localizada en las estribaciones del sistema Ibérico, en la parte más suroccidental de la provincia de **Zaragoza**.

La superficie de viñedo se distribuye en **46 municipios** de una zona enmarcada por las formaciones montañosas que se desprenden del macizo del **Moncayo** y que se organiza alrededor de una compleja red fluvial formada por los afluentes del Ebro: Jalón, Jiloca, Manubles, Mesa, Piedra y Ribota.

En la actualidad la Denominación comprende de **3.321** hectáreas de viñedo siendo cultivadas por 900 viticultores.

BODEGAS

- Bodegas A. Luis Pablo Uriol
- Bodegas Agustín Cubero
- Bodegas Ateca
- Bodegas Augusta Bílbilis
- Bodegas Colás Viticultores
- Bodegas Esteban Castejón
- Bodegas La Cerrada
- Bodegas Langa Hnos
- Bodegas Raíces Ibéricas
- Bodegas San Alejandro
- Bodegas San Gregorio
- Bodegas Virgen de la Sierra

Suelos

La zona vitícola DO Calatayud está relacionada con la depresión homónima, al suroeste de la provincia de Zaragoza y perteneciente a la Depresión del Ebro.

La formación y evolución morfológica de la depresión de Calatayud determinan una topografía del relieve directamente vinculada a estas tres unidades más importantes: las sierras exteriores, el interior de la fosa y el piedemonte o somontano.

En cuanto a los relieves positivos, más enérgicos, de las sierras existen dos diferencias importantes: mientras las de **origen paleozoico** (Sierra Virgen, Sierra Vicort...) son elevaciones de materiales difíciles de alterar (**cuarcitas y pizarras**), las **mesozoicas** constituidas por materiales más blandos (**calizas, margas, yesos...**), son más fácil de erosionar y la red fluvial (ríos Mesa y Piedra...) es capaz de labrar en ellas paisajes de gran belleza.

En estas sierras los suelos son difíciles de trabajar con abundante pedregosidad y bajos rendimientos.

El relieve del sector central de la depresión presenta acumulaciones de: arcillas, margas, yesos y calizas duras. Los materiales blandos fueron erosionados en el cuaternario, pero los materiales duros resistieron el desgaste formando muelas o como se denominan en la zona a estas formaciones "castillos".

Aquí se aprecian suelos pardo-calizos con depósito de diferentes materiales. Entre estos relieves y las superficies estructurales se desarrollan los sistemas de glacis y terrazas.



Gravass

Margas

Pizarras Grises

Pizarras Rojas

Arcillo-Ferruginosos

Los glaciares están formados por materiales pedregosos poco rodados, procedentes de las sierras próximas acompañados en muchos casos de arcillas rojas tipo royal. Nos encontramos con tierras pardas-rojizas sobre pizarras y cuarcitas con alto contenido en hierro.

Se aprecia como la altitud aumenta desde el centro de la fosa hacia sus márgenes con relieves aislados de altitud positiva en el interior. El viñedo se desplaza hacia cotas elevadas superiores a 550m e incluso existen parcelas por encima de 1000m, aunque a pesar de todo, entre **650 y 900m** se encuentra más del 80 % del viñedo.

En general, existe una gran dispersión de viñedo entre el relieve atormentado de sierras y colinas y al mismo tiempo se observa una amplia heterogeneidad de suelos.

En esta zona el cultivo de la vid realiza una labor agroambiental muy importante frenando la erosión, el arrastre y el lavado de los suelos en pendiente, conformando junto con la vegetación y flora espontáneas locales, un entorno natural y paisajístico de gran belleza.

Clima

Como parte del territorio del interior peninsular, el clima de la zona está caracterizado por su continentalidad extrema que hace conformar una unidad climática bien diferenciada dentro del sistema ibérico.

El encajonamiento entre macizos montañosos acentúa los rasgos continentales tendiendo a disminuir por un lado la pluviosidad mientras que por otro lado produce una fuerte continentalidad que se refleja en sus temperaturas.

Las temperaturas y precipitaciones varían desde las más cálidas y bajas del fondo de la fosa hasta las más frías ligeramente superiores a medida que ascendemos. Se caracteriza por precipitaciones medias anuales entre 300 y 550 mm, con un régimen pluviométrico estacional con máximos primaverales y otoñales (equinocciales). Las heladas primaverales son muy frecuentes en el fondo de los valles cerrados y las viñas se sitúan en posiciones más altas para escapar de este aire frío.

El clima continental extremo, con inviernos largos y fríos, veranos calurosos y precipitaciones muy escasas, sumado a las características de los suelos existentes en la zona geográfica otorgan unas señas de identidad a estos vinos siendo vinos con una gran riqueza aromática, concentrados y con rasgos de mineralidad.

La mayor parte del viñedo se encuentra ubicado en zonas de altura en terrenos con elevada pendiente que favorece la aireación del viñedo, de muy difícil mecanización, realizándose la mayoría de las labores de cultivo de forma manual.

El desarrollo de plagas y enfermedades se ve muy limitado ya que las temperaturas nocturnas cortan el ciclo de desarrollo de la mayoría de los hongos. Durante los fríos días invernales, numerosas puestas de insectos mueren por congelación, reduciendo notablemente el número de individuos para las siguientes generaciones.

Todo esto conlleva un cultivo de la vid de forma muy natural siendo necesario aplicar un bajo número de tratamientos fitosanitarios, obteniéndose así unas uvas sanas y libres de residuos. En época estival, los viñedos al estar situados en altura, resisten los fuertes calores diurnos y recuperan su lozanía en horas nocturnas para poder sintetizar azúcares en sus hojas a la mañana siguiente.

Las grandes diferencias de temperaturas entre la noche y el día durante la época de maduración generan los precursores de los aromas en la uva. Estas maduraciones lentas actúan de forma activa en el desarrollo de compuestos fenólicos aportando color y estructura a los vinos y proporcionándoles una larga vida.

Todos estos factores favorecen la obtención de vinos complejos, bien estructurados y elegantes y conformando la personalidad de estos vinos producidos con las variedades autorizadas.



La elaboración de los vinos protegidos por la DOP Calatayud se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

Tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Bobal, Mazuela, Monastrell, Syrah. Cabernet Sauvignon y Merlot.

Blancas: Garnacha blanca, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer.

La variedad predominante de uva en la DOP Calatayud es la **Garnacha tinta**. Las variedades tintas suponen un 92% frente a las variedades blancas que representan el 8% de la superficie total de la DOP Calatayud (3.321 has).

La Garnacha ocupa una superficie de **2.217 has**, representando el **71,50%** de la superficie total de la DOP Calatayud. La siguiente variedad más implantada en variedades tintas es la Tempranillo con 465 has y un 15% seguida de la Syrah con 217 has y un 7%.

Dentro de las variedades blancas, la variedad **Macabeo o Viura** es la variedad más implantada con **195,7 has**. de viñedo representando el **7%**. El resto de variedades tienen una presencia minoritaria

Las modernas tecnologías de elaboración han producido una nueva generación de jóvenes tintos, rosados y blancos y, atendiendo a las demandas del mercado, se han colocado a la cabeza los vinos tintos con un ligero paso por bodega que les aporta aromas terciarios propios de la madera conservando la fruta de un vino joven.

Los procesos de elaboración, en general, no se diferencian mucho de los realizados en otras zonas, realizándose la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable pudiendo realizar la fermentación maloláctica en acero inoxidable o en bodegas de madera.

Los **vinos blancos** están elaborados generalmente a partir de la uva viura ó macabeo. De color amarillo paja pálido con tonos verdosos. Presentan aromas primarios de intensidad media alta. En boca son frescos y aromáticos ligeramente ácidos con buen equilibrio. Graduación alcohólica mínima 10,5°.

Los **rosados** son elaborados principalmente con garnacha tinta siendo sangrados a las pocas horas, resultando unos vinos con atractivo color rosa fresa a frambuesa, brillantes, muy aromáticos con tonos florales y frutales con recuerdos a fresa y frambuesas. Graduación alcohólica mínima 11°.

Los **vinos tintos** son los vinos más significativos de la Denominación de Origen Protegida Calatayud.

Destacan los tintos jóvenes afrutados y muy minerales, de colores que varían del rojo cereza, granate oscuro o cereza picota, brillante con ribetes violáceos. Son sabrosos, carnosos y bien estructurados con largo postgusto. Graduación alcohólica mínima 12,5°.

Destacan los vinos comercializados bajo el distintivo de “**Calatayud Superior**”. Para su elaboración se utilizan **uvas de la variedad garnacha tinta** pertenecientes a **viñedos de más de 50 años de edad** y con unas producciones muy bajas, que no superan en ningún caso los **3.500 Kgs./ha.**

En su composición, entra un 85% mín. de vino de la variedad garnacha tinta y el 15% restante con vino de otras variedades autorizadas. Son vinos de color rojo picota, con aromas de frutas del bosque y frutos rojos y su intensidad aromática deja entrever tonos minerales y balsámicos, envueltos en un toque de madera limpia, con buena entrada en boca, sabrosos, con intensa concentración de fruta y tonos tostados, que dejan un postgusto muy agradable.

Con respecto a la **producción media** de la DOP Calatayud es de **12 millones de kilos de uva**. Las 15 bodegas que conforman esta zona vitivinícola, que trabajan en torno a las 3.321 hectáreas de superficie de viñedo, destinan de manera conjunta un 85% de esa producción a mercados internacionales. De hecho, esta es una de las denominaciones de origen españolas que más exporta al exterior.

Por destinatarios, Noruega, Estados Unidos, Francia, Alemania y Canadá son los principales consumidores de los vinos con DOP Calatayud

FICHA DE CATA

- **Nombre:** Tiaso.
- **Añada:** 2021.
- **Variedad:** Garnacha tinta.
- **Elaboración:** Suelos en los que predominan las pizarras y esquistos, con mucha pendiente (15-20%) y muy poca materia orgánica. Producción de 750 a 1.000 kg/ha y para sacar todo su potencial hay que vendimiarlas pronto, especialmente en veranos muy calurosos. Vendimia manual los días 29 y 30 de septiembre. En bodega la uva se despalilla y pasa por la mesa de selección óptica, sin estrujado. Cada parcela se vinifica por separado en pequeños depósitos de acero y fermenta con levaduras salvajes entre 20 y 24 días.
- **Crianza:** 14 meses en tinajas de arcilla de 700 litros.
- **Notas de cata:** Rojo brillante con ribetes violetas. Notas de fruta roja, carácter florar y, sobre todo, la sensación ferrosa que le confiere la pizarra. Una personalidad marcada por el suelo. Muy vertical y con gran tensión, con una acidez afilada y un tanino ligero y poco estructurado que recuerda mucho a sensaciones minerales.
- **Graduación:** 15%.
- **Maridaje:** Disfrutar entre 14° y 16°C con guisos con steak tartar, pescados untuosos o carnes rojas a la brasa.





LOS ÁNGELES CRUZ ALTA

BODEGA VINOS DEL VIENTO

Campo de Borja

Uva: Garnacha tinta

LA BODEGA

Michael Cooper ha tenido la suerte de vivir en España desde que tenía 23 años. Se mudó allí para estar con Rosario, su compañera de vida. Se podría decir que se fue de aventura por amor. Ha tenido la oportunidad de elaborar vinos en varias regiones vitivinícolas, especialmente en Aragón, donde él y su esposa han construido su propia bodega en Campo de Borja.

Vinos del Viento, es un nombre inspirado en los fuertes vientos del valle del río Ebro que a menudo pueden alcanzar los 50 kilómetros por hora, **el viento del Cierzo**.

¿Qué caracteriza a la bodega Vinos del Viento?

- Viñedos de viñas viejas
- Sin regadío
- Altitud de los viñedos
- Uvas autóctonas: Garnacha y Cariñena
- Elaboración artesanal
- Vendimia manual
- Producciones limitadas
- Viticultura ecológica y biodinámica.

Michael está comprometido con su filosofía de combinar innovación y tradición, y produce una gama de vinos que reflejan este enfoque.

Cada vino tiene su propio carácter distintivo, moldeado por las variedades y el terroir específico de los viñedos.



Michael ha sido pionero en la zona, elaborando vinos de **viñedos únicos con viñas viejas**, que él cree que son *"tesoros únicos para preservar y compartir con el mundo"*.

En este momento, sus viñedos están pasando por el proceso de convertirse en **orgánicos** y se cuidan con preparaciones **biodinámicas**.

Todos los vinos de la línea Los Ángeles se elaboran de acuerdo con las pautas de **"Vins Méthode Nature"**, la certificación francesa recientemente establecida para vinos naturales.

Un vino "Método Nature" designa un vino cuyo método de producción es específico. La etiqueta Vin Méthode Nature garantiza, entre otras cosas, que el 100% de las uvas utilizadas proceden de una agricultura comprometida, ecológica y certificada.

Además, Vin Méthode Nature no permite ninguna modificación de la composición de la uva (técnica enológica correctiva). La cantidad de sulfitos no puede superar los 30 mg/L.

El cumplimiento de este método particular está garantizado mediante la colocación de una etiqueta especial, cuyas reglas de utilización se detallan en esta ficha.

Las creaciones de Michael son especiales porque reflejan los delicados aromas y sabores de los terroirs únicos, teniendo en cuenta los microclimas, los suelos, las variedades, las uvas y las levaduras autóctonas. Se cultivan con una mínima intervención y con el cuidado necesario para crear alegría en la copa.

CAMPO DE BORJA

La historia de los vinos de la DOP Campo de Borja está ligada indiscutiblemente a la historia de una comarca con gran tradición vitivinícola desde antaño.

La primera referencia relativa a la vid, que consta en la documentación estudiada en los archivos del **Monasterio de Veruela**, son las donaciones de las viñas de Magallón en 1203, bajo el abadiato de Raimundo Guillén, quinto Abad de Veruela, lo que nos hace suponer que existían viñedos desde tiempos mucho más lejanos.

En el curso del siglo XIV, los abades de Veruela agruparon sus propiedades y el 2 de julio de 1453 añadieron la compra de la **Villa de Ainzón**, con todos sus límites, pastos, aguas y viñas.

Ainzón, según consta en el archivo, interesó al abad Gabriel Serra sobre todo para desarrollar el viñedo. Así, conocemos que Veruela poseía señoríos en: Alcalá, Litago, Vera de Moncayo, Bulbunte, Ainzón, Pozuelo, la granja del Río en Borja; y numerosos bienes en: Agón, Añón, Trasmoz, Magallón, Borja, Albeta, Tarazona, Fuendejalón, Pozuelo, ...

Hasta 1835 los monjes de Veruela mantuvieron contacto con los municipios de los alrededores, rigiendo las Parroquias que tenían en señorío, desarrollando la agricultura y la ganadería. Al abad Fray Martín de Vera (1676-1680) se debe toda la renovación de las viñas de Ainzón.

Por lo tanto, la influencia que tuvo el Monasterio de Veruela en el desarrollo de la vid fue muy importante, conservando, desarrollando y potenciando la viticultura que llega hasta nuestros días.

La tradición histórica de las bodegas es igualmente larga, destacando desde las bodegas del propio Monasterio a las innumerables bodegas particulares existentes en todos los municipios de la zona, situadas bien en montes o cabezos cercanos al pueblo o incluso bajo las propias casas, tradición que sigue conservándose hasta hoy.

En dichas bodegas particulares era tradición elaborar varios tipos de vinos, entre los que destacaban sin lugar a duda los vinos tintos, pero también se elaboraban vinos blancos, rosados, vinos de licor e incluso vinos espumosos de calidad.

Circunstancias posteriores, con dificultades económicas para comercializar el vino de la zona de forma particular, **dieron paso en los años 50 al cooperativismo**, formándose seis cooperativas elaboradoras de vino que agrupan hoy a la mayor parte de la producción de la Denominación de Origen.

La historia sigue su curso y es en **1978** cuando se reglamenta la DOP Campo de Borja, con el objeto de conseguir para esta zona un reconocimiento al esfuerzo de sus viticultores y a la calidad de sus vinos, concediéndose definitivamente en **1980** la Denominación de Origen para los vinos del Campo de Borja, aprobándose los estatutos que la reglamentan.



CAMPO DE BORJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA



Ubicación

El Campo de Borja está situado al **noroeste** de la provincia de **Zaragoza**, a 60 km de la capital, siendo 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.

Suelos

El relieve corresponde a una sucesión de altiplanicies de altitud comprendida entre los **350 y 700 m**, de topografía suave con ondulaciones de muy amplia curvatura. La parte occidental se muestra más accidentada por la presencia de los contrafuertes del macizo del Moncayo, monte que influye notablemente en el clima de la zona, dando carácter a sus vinos.

Una de las características que más están influyendo en el conocimiento de la zona y que contribuye al buen cultivo del viñedo es el estudio de sus suelos.

Los suelos que predominan en la DOP son suelos **pardo-calizos** y suelos de terraza, con pedregosidad media, buen drenaje, niveles medios de materia orgánica y ricos en nutrientes. También existen suelos arcillo-ferrosos en las laderas más próximas al Moncayo, donde la pedregosidad es mayor. Constituyen suelos muy indicados para el cultivo del viñedo con producciones de calidad.



Respecto a la zonificación, sus características son las siguientes:



- En la **zona baja**, con altitudes entre 350 y 450 metros nos encontramos suelos pardo-calizos y “Garnachas” tanto en formación tradicional en vaso, como en espaldera; siendo la variedad más cultivada en la zona. Es la zona de maduración más temprana y comprende los viñedos de Agón, Bisimbre, Fréscano, Mallén, Magallón y Pozuelo de Aragón.



- La **zona media** se caracteriza por tener la mayor concentración y densidad de viñedo. Comprende los viñedos situados entre los 450 y 550 metros de altitud. Se encuentran los suelos de las terrazas del río “La Huecha”, afluente del Ebro y todos los suelos cascajosos y arcillo-ferrosos. Allí se encuentran los viñedos de Alberite, Albeta, Bureta, Maleján, Ainzón, Borja, Fuendejalón, en un relieve de suaves laderas y buena exposición al sol. Sus vinos son muy complejos, intensos, estructurados y carnosos.



- La **zona alta** de la DOP, cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, corresponde a las estribaciones del Moncayo. Son viñedos situados en zonas altas de Ainzón y Fuendejalón, así como a los municipios de Tabuena, Bulbunte, Ambel, El Buste y Vera de Moncayo.

Clima

La zona del Campo de Borja es una comarca de clima muy **continental, con influencia** invernal **atlántica** cuya característica más destacable es el viento del Noroeste “cierzo”, que es frío y seco, y con influencia estival mediterránea.

Estas particulares características climáticas confieren unas peculiaridades únicas y diferenciadoras de otras zonas productoras de vino. Los contrastes térmicos diurnos y estacionales son muy acusados, con temperaturas extremas. La precipitación es escasa, situándose en un promedio de 350 mm en zonas bajas, hasta 450 mm en zonas más elevadas.

Los vinos de la DOP Campo de Borja se caracterizan por una **gran expresividad** que otorga la variedad **Garnacha**, elaborada bien como monovarietal o bien en mezcla con el resto de variedades.

Esta variedad autóctona de Aragón, mayoritaria en Campo de Borja y aclimatada durante siglos en la zona, cuyas producciones son bajas, aporta a los vinos gran intensidad de aromas y sabores afrutados, al igual que una mayor concentración glicérica que proporciona una agradable sensación final de dulzor en boca.

Los vinos se caracterizan por estar bien cubiertos en cuanto al color. En nariz predominan sensaciones frutales y florales, con intensidad alta o media alta. En boca son vinos amables, carnosos, voluminosos, bien estructurados, con taninos suaves, maduros y sedosos. Finalmente son vinos con un postgusto largo y con una sensación muy agradable y untuosa en boca. Debido a la altitud a la que están situadas las viñas, en la zona baja se obtienen vinos cálidos, potentes y muy aromáticos, en la zona media vinos muy complejos, intensos, estructurados y carnosos y en la zona alta vinos finos, sutiles y elegantes.

La presencia del cierzo y las variaciones tan bruscas de temperatura, afectan muy directamente a las características organolépticas de los vinos de esta zona. El cierzo produce una evapotranspiración muy intensa que limita la humedad del suelo, provocando estrés hídrico permanente, lo que resta vigor a las viñas. Como consecuencia de la limitación de aporte de agua al suelo y de la dura climatología, la maduración fenólica es muy lenta, lo que potencia la presencia de aromas y tonalidades de intenso color en los vinos.

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP Campo de Borja se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

Tintas: Garnacha Tinta, Mazuela, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha Tintorera, Caladoc y Marselan.

Blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viognier.

FICHA DE CATA

- **Nombre:** Los Ángeles Cruz Alta.
- **Añada:** 2023.
- **Variedad:** Garnacha tinta.
- **Elaboración:** Debe su nombre a un “Paraje” en las faldas del volcán extinto Moncayo. Es 100% Garnacha plantada hace más de 35 años. La viticultura es orgánica y biodinámica. Está creado para ser el lado ligero, etéreo y joven de la Garnacha. Un vino que comparte la belleza y la expresión pura de la uva. Sigue las pautas del “*Vin méthode nature*”, que requiere uvas de viñedos orgánicos, cosecha manual, sin insumos y sin sulfitos (máximo 30 mg/l).
- **Crianza:** No.
- **Notas de cata:** Color rubí ligero. Intensos aromas de moras, cerezas, pimienta blanca y vainilla. Directo, jugoso, voluminoso y especiado.
- **Graduación:** 14.5% Vol.
- **Maridaje:** Verduras a la parrilla. Setas salteadas. Carnes blancas. Pescados blancos a la plancha o al horno. Quesos frescos o semicurados. Quesos de oveja suaves. Comida asiática que no sean muy picantes.



BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- <https://dosomontano.com/los-pies-del-pirineo/>
- <https://www.obergo.es/>
- <https://www.bodegasommos.com/>
- <https://www.calatayudwine.com/>
- <https://vinosdelviento.com/>
- <https://docampodeborja.com/>