



PON ARAGÓN EN TU MESA

EL VINO EN EL BAJO ARAGÓN

El territorio en el que se producen los Vinos de la Tierra del Bajo Aragón es el más amplio de los seis que existen en la Comunidad Autónoma. Comprende las comarcas turolenses del Bajo Aragón, Maestrazgo, Matarraña y las zaragozanas del Bajo Aragón-Caspe y Campo de Belchite, comarca que se unió a esta indicación en la actualización de las zonas de *Vinos de la Tierra* que tuvo lugar en marzo de 2005.

Todas estas comarcas comparten una larga tradición vinatera que se traduce en la existencia de antiguas bodegas familiares y cooperativas vitivinícolas con una larga trayectoria a sus espaldas. También atesoran viñas viejas de variedades autóctonas como la garnacha o el derecho que, actualmente, conviven con modernos viñedos de variedades introducidas, como la merlot, la cabernet sauvignon, o la syrah y de otras autóctonas como la variedad tempranillo.

Históricamente, tanto la zona del Bajo Aragón, como las comarcas del Maestrazgo, Matarraña y Campo de Belchite se han caracterizado por elaborar unos vinos recios, de alta graduación alcohólica, potente sabor y color intenso. Hasta la regulación de los *Vinos de la Tierra*, la mayor parte de las cooperativas o bodegas elaboraban vinos que comercializaban a granel. Desde la aparición de la indicación Vinos de la Tierra del Bajo Aragón, en 1997, tanto las bodegas familiares como las cooperativas se han provisto de embotelladoras, han plantado nuevos viñedos con otras variedades y han reorientado su manera de hacer y de comercializar sus vinos.

LOS VINOS DE LA TIERRA

A principios de este decenio se completa la regulación de la indicación *Vinos de la Tierra*, que viene a sustituir a la anterior, más genérica, de *Vinos de mesa*. Resumiendo, se trata de una indicación geográfica tradicional que ampara a los vinos que cumplen determinadas normativas –variedades aptas, graduación alcohólica mínima, características organolépticas, sistema de control, etc.– y se encuentran en territorios perfectamente delimitados.

Según el Gobierno de Aragón, «los *Vinos de la Tierra* de Aragón están ubicados mayoritariamente en zonas donde el abandono, la edad del agricultor, los bajos rendimientos y otras causas han mermado e incluso han hecho desaparecer casi el cultivo, incidiendo negativamente en el paisaje, la fauna o la erosión del terreno. Los viticultores de estas zonas de *Vinos de la Tierra* han visto en los últimos años cómo el vino podía ser un complemento a las rentas muy interesante. Incluso han apostado por los planes de reestructuración y modernización de viñedos, impulsados por la Unión Europea y gestionados por el Gobierno de Aragón. Los resultados son más que esperanzadores. El fin de los *Vinos de la Tierra* es potenciar el cultivo, creando la infraestructura necesaria en bodegas, embotelladoras y comercializadoras, controlando la calidad y dando a conocer el producto».

Aragón cuenta en estos momentos con unas 3.600 hectáreas de viñedos inscritas en los *Vinos de la Tierra*. Las seis zonas cuentan con una treintena de bodegas y tienen un potencial de producción de unos 100.000 hectolitros, con un valor económico que ronda los cinco millones de euros. Los *Vinos de la Tierra* son el último escalón antes de las denominaciones de origen, por lo que no pueden establecer las categorías de crianza, reserva o gran reserva.

En Aragón, desde la última actualización de la normativa, a finales de 2005, se cuenta con las siguientes zonas de *Vino de la Tierra*:

- Bajo Aragón.
- Ribera del Jiloca.
- Ribera del Gállego-Cinco Villas.
- Valdejalón.
- Valle del Cinca.

A las que hay que añadir la Ribera del Queiles, cuyo territorio se comparte con Navarra.

VINOS DE LA TIERRA BAJO ARAGÓN

La indicación Vinos de la Tierra del Bajo Aragón se creó en 1997, aunque en el año 2005 se modificó, incorporando nuevas variedades y municipios, entre estos, los que hasta entonces elaboraban Vinos de la Tierra Campo de Belchite. Desde ese momento, las localidades comprendidas en esta indicación geográfica pasaron a ser, en la provincia de Teruel: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alcaine, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belmonte de San José, Berge, Blesa, Calaceite, Calanda, La Cañada de Verich, Castelserás, Castellote, Cretas, La Cerollera, Cortes de Aragón, Fórnoles, Foz-Calanda, La Fresneda, Fuentespalda, La Ginebrosa, Híjar, Huesa del Común, Josa, Lledó, Más de las Matas, Mazaleón, Monroyo, Muniesa, Las Parras de Castellote, Obón, Oliete, Peñarroya de Tastavins, Plou, La Portellada, Ráfales, Samper de Calanda, Seno, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrecilla de Alcañiz, Torrevelilla, Urrea de Gaén, Valdealgorfa, Valderrobres, Valdetormo, Valjunquera y Vinaceite. Y en la provincia de Zaragoza: Almochuel, Almonacid de la Cuba, Azuara, Belchite, Caspe, Codo, Fabara, Fayón, Fuendetodos, Herrera de los Navarros, Jaulín, Lagata, Lécera, Letux, Maella, Mequinenza, Moneva, Moyuela, Nonaspe, Plenas, Puebla de Albortón, Samper del Salz, Valmadrid y Villar de los Navarros. Las variedades autorizadas por la indicación Vinos de la Tierra del Bajo Aragón son, en blancas: garnacha blanca, macabeo y chardonnay. Se autorizan las siguientes variedades tintas: garnacha tinta, tempranillo, mazuela, cabernet-sauvignon, merlot, derecho y syrah. Tipos de vinos: blancos, con una graduación volumétrica natural mínima de 11°; rosados, 11,5°; y tintos, 12°.

LAS BODEGAS

Bodega Sentisco:

Sentisco es una pequeña bodega familiar dedicada a la elaboración de vinos tintos y rosados. Sus viñedos, en Albalate del Arzobispo, cuentan con las variedades tempranillo -la más abundante-, mazuela y garnacha tinta. Con uvas de esas tres variedades elaboran un vino tinto joven, y con tempranillo y garnacha elaboran un rosado. El tempranillo lo tienen en espaldera y la garnacha y la mazuela, en vaso.

Bodega Sentisco. Albalate del Arzobispo, Teruel. 976 412 111. www.bodegasentisco.com. Marcas: Sentisco Rosado y Sentisco Tinto Joven.

Fambar:

Fambar s.l. produce de forma tradicional una amplia gama de vinos artesanos y naturales de excelente sabor, producto de una exhaustiva selección de las variedades de la uva y de una cuidada elaboración. Destacan las variedades autóctonas: garnacha, royal de Alloza, romero de Híjar y teca, que permiten conseguir unos vinos de marcado carácter. Elaboran seis monovarietales de 2002 con las cuatro autóctonas y otros dos con merlot y con moscatel.

Partida Descanso S/N. Samper de Calanda (Teruel) 978 822 778. Marcas: Cabezo del Agudillo, Garnacha barrica 2002, Garnacha de Val de la Reina, Merlot Barrica 2002, Monte Bajo, Moscatel, Romero de Hija, Royal de Alloza, Teca, Todo Monte Barrica, Merlot 2001 y Moscatel.

Celler d'Algars:

La bodega tiene en total 11 hectáreas, cinco en Arens de Lledó. Cultivan garnacha blanca, macabeo y chenin blanc, en blancas; y tintas: syrah, garnacha negra y cabernet sauvignon. Elaboran jóvenes blancos y tintos; un blanco fermentado y criado en barrica; un tinto de larga maceración, criado en barrica; y un tinto de larga crianza, Racons d'Algars.

Cooperativa, 9, Arens de Lledó (Teruel) 978 853 146. Marcas: Valls d'Algars, Plans d'Algars y Racons d'Algars.

Dominio Maestrazgo.

Esta joven bodega de Alcorisa se puso en marcha en el año 2002. Las garnachas viejas, que ocupan el 80% de la superficie de vid cultivada, se crían por encima de los 800 metro. Cultivan también cariñena, tempranillo y syrah. Elaboran un vino con garnacha y tempranillo y otro tinto criado en barrica durante 9 meses. Aunque es una bodega pequeña que elabora los vinos según la tradición, cuentan con las últimas tecnologías.

Polígono el Royal, 13. Alcorisa (Teruel) 978 840 640. Marcas: Dominio Maestrazgo, Rex Deux y Santolea.