



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. Actualmente, se producen en las comarcas turolenses del Bajo Aragón, Bajo Martín, Matarraña, Cuencas Mineras, Maestrazgo y Andorra y en las zaragozanas 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, sin embargo, 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 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.
- Riberas 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 elaboraban VT Campo de Belchite. Las variedades autorizadas por V.T. Bajo Aragón son, en blancas: garnacha blanca, macabeo y chardonnay; y en tintas: garnacha tinta, tempranillo, mazuela, cabernet-sauvignon, merlot, derecho y syrah. La graduación volumétrica natural mínima para los blancos es de 11°, 11,5° los rosados y los tintos 12°.

www.sabor-artesano.com

LAS BODEGAS

Bodega ecológica Sorolla: Esta Bodega cuenta con 7 hectáreas de viñedo ecológico, en el término de Valderrobres, en el que cultivan las variedades garnacha, syrah, tempranillo y cabernet. En la actualidad elaboran un tinto joven y otro criado en barrica durante cuatro meses.

Más de Crespo, Valderrobres (Teruel), 626 866 160. Marca: Alar de Sorolla.

Cooperativa de Valderrobres. Los socios de la cooperativa trabajan unas 80 hectáreas de viñedos en los que cultivan las variedades garnacha y tempranillo. Elaboran dos vinos incluidos en Vinos de la Tierra del Bajo Aragón: el Peña Lagaya, un tinto joven de garnacha y tempranillo, y el Viscaí, un tempranillo criado.

San Cristóbal, 63 Valderrobres (Teruel) 978 850 082. Marca: Viscaí y Peña Lagaya.

Cooperativa San Pedro de Cretas. Cuenta con 167 hectáreas de viñedo con las variedades: garnacha tinta, tempranillo, Cariñena y syrah, en tintas, y garnacha blanca y macabeo en blancas. Con la marca Emperlé comercializan un blanco, un rosado y un tinto jóvenes y económicos. Belví es la marca de un tinto madurado y de un blanco y un rosado del año; y los Vega de Algás son vinos de larga crianza.

Avda. Reino de Aragón, 10, Cretas (Teruel) 978 850 309. Marcas: Emperlé, Belví, Vega de Algás.

Hermanos Alcober. La bodega de los Hermanos Alcober elabora Vinos de la Tierra del Bajo Aragón, con la marca Montepeiró, tintos y blancos. No tienen viñedos propios, los productores de la zona de Valdetormo y Calaceite les proveen de las variedades: garnacha negra y tempranillo, en tintas, y garnacha blanca y macabeo en blancas.

Avda. Aragón, 48, Valdetormo (Teruel) 660 300 305. Marca: Montepeiró.

Bodegas Crial. Esta bodega cuenta con 12 hectáreas de viñedo propio pero un gran número de agricultores les proveen de uva de las variedades: garnacha, cabernet sauvignon, tempranillo y syrah, en tintas, y garnacha blanca y macabeo, en blancas. Elaboran vinos del año y dos criados en barrica: Lledó Cabernet y Lledó Tempranillo.

Lledó (Teruel) 978 891 909. Marcas: Lledó,

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, se crían por encima de los 800 metros, pero cultivan también cariñena, tempranillo y syrah. Elaboran un vino con garnacha y tempranillo y otro tinto criado en barrica durante 9 meses.

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

Venta D'Aubert. Ruth Brandesteni y Hanspeter Mühlemann se instalaron hace 15 años en la comarca del Matarraña, para elaborar grandes vinos tintos y blancos. Plantaron 18 hectáreas de viñedo con variedades como viognier, chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, syrah, y algo de garnacha tinta y blanca.

Venta D'Aubert, Cretas (Teruel). 978 769 021. Marcas: Venta d'Aubert y Dionus.