

El vino en las Cinco Villas

Aunque nunca se abandonó el cultivo de la viña, especialmente a pequeña escala y con carácter familiar –exceptuando a la cooperativa San Sebastián de Sierra de Luna–, lo cierto es que la viticultura estaba prácticamente extinguida en las Cinco Villas. Sin embargo, desde hace algo más de una década, coincidiendo con la aparición de la indicación Vinos de la Tierra, las Cinco Villas ha visto renacer su interés por la viticultura, pues el consumo no se abandonó nunca.

Pero ello no siempre ha sido así, ya que existen muchos testimonios que atestiguan la presencia tradicional de la elaboración de vino en las Cinco Villas. Así, la doctora en Historia Medieval Elena Piedrafita, en su estudio *La alimentación en las Cinco Villas Medievales: nobles y clérigos*, cita que «también proporcionarán pan y vino, del mejor que fuera recolectado en la heredad»; esto ocurría en el año 1214. María Concepción Estela Álvarez en su tesis doctoral señala que «En el siglo XI se tienen noticias de vid en las Cinco Villas: Uncastillo (1059-62), Ruesta, Biel y Escó (1068), Undués de Lerda (1078), Luesia (1082), Gordum y Lopera (1083), Tolesana (1084) y Murillo de Gállego (1089). En esta comarca se cultivaban, además de la vid, los cereales y olivos sobre las tierras regadas de la propiedad particular [...] A partir del siglo XII, como los cristianos consumían más vino que los musulmanes, el viñedo se desarrolla intensamente, produciéndose grandes modificaciones en el régimen agrario y social».

Por su parte Ignacio de Asso en su *Historia de la Economía Política de Aragón*, 1798, escribe que «no habrá que tomar en consideración el poco vino que producen en Exea, Luna, Sos y Uncastillo, siendo el trigo y la cevada los artículos más considerables por su abundancia» y más adelante, «En Exea se cogen un año con otro 85 mil cántaros de vino de buena calidad, que se consume en los pueblos comarcanos, y en la montaña. La cosecha de Luna y Tauste es muy corta, pues no excede en cada pueblo de 16 mil cántaros. La de Sos y Uncastillo es poco mayor».

En la misa tesis de Álvarez se señala que hacia 1860 la superficie cultivada de viñedo en la zona era de 459 hectáreas en Ejea de los Caballeros; 108 en Luna 108 y 229 en Sádaba 229.

En la actualidad, la aparición de pequeñas bodegas, de carácter familiar, pero muy dinámicas está consiguiendo situar a las Cinco Villas en el mapa vitícola aragonés y español.

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 mención geográfica tradicional que ampara a los vinos que cumplen determinadas normativas –variedades de vid aptas, graduación alcohólica volumétrica natural mínima, apreciación o una indicación de las características organolépticas, sistema de control aplicable a los vinos, etc.— y se encuentran en territorios perfectamente delimitados.

Hablando coloquialmente, serían el último escalón antes de las denominaciones de origen, por lo que, por ejemplo, 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 RIBERAS DEL GÁLLEGO - CINCO VILLAS

Creada en 1999 y modificada en el año 2005, esta indicación geográfica se extiende a lo largo de las provincias de Huesca y Zaragoza. En concreto, abarca los municipios de Agüero, Alcalá de Gurrea, Almudévar, Ayerbe, Biscarrués, Gurrea de Gállego, La Sotonera, Loarre, Los Corrales y Lupiñén-Ortillo en Huesca; en Zaragoza: Ardisa, Biota, Castejón de Valdejasa, Ejea de los Caballeros, Erla, Las Pedrosas, Leciñena, Luna, Murillo de Gállego, Perdiguera, Piedratajada, Puendeluna, Tauste, Sádaba, San Mateo de Gállego, Santa Eulalia, Sierra de Luna, Uncastillo, Valpalmas, Villanueva de Gállego, Zaragoza –algunas parcelas en la cuenca del Gállego—y Zuera.

Su abanico varietal comprende en blancos –con una graduación alcohólica mínima de 11º– macabeo y garnacha blanca; en rosados, con un mínimo de 11,5º, garnacha tinta, moristel (juan ibáñez); y en tintos, con 12º alcohólicos mínimo, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon, mazuela y syrah.

LAS BODEGAS

Cooperativa San Sebastián

Puede presumir de ser el mantenedor de la tradición vitícola de las Cinco Villas, ya que ha mantenido la elaboración de vino desde su creación. En la actualidad elabora mayoritariamente vino para su venta a granel, embotellando unas pequeñas partidas de vino joven de garnachas centenarias *Ctra. de Castejón s/n. Sierra de Luna. 976 686 028.*



Bodegas Ejeanas

Ubicada en Ejea de los Caballeros, Bodegas Ejeanas cuenta con plantaciones de cabernet sauvignon, tempranillo y también garnachas centenarias, estando próxima la incorporación de merlot syrah. En la actualidad elabora Vega de Luchán –tinto joven de tempranillo—, Vega de Luchán rosado –garnacha y tempranillo—, Vega de Luchán, con tempranillo y garnachas viejas, Vega de Luchán Barrica, con nueve meses de paso por barrica, y Uva Nocturna, de vendimia nocturna, elaborado con garnacha y tempranillo. *Prolongación Paseo del Muro, 18. Ejea de los Caballeros. 976 663 770. www.bodegasejeanas.com*

Bodegas Uncastellum

Acogida a la agricultura ecológica, sus viñas se sitúan a poco más de 700 metros de altura, en las cercanías de Uncastillo, en las Altas Cinco Villas, con condiciones idóneas, dado el contraste de temperaturas entre el día y la noche, para obtener un profundo color. Bajo la marca Uncastellum, elabora rosado —garnacha y tempranillo— y tinto con paso por madera —tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon y merlot—, además de su vino estrella, Uncastellum Aureum, con nueve meses de permanencia en barrica. *Ctra. Uncastillo-Sos, s/n. Uncastillo. 976 679 110. www.uncastellum.com*



Señorío Cinco Villas

Schools School La bodega nace en 2003 con la familia Marcellán, para recuperar la tradición de elaborar vino, incorporando los últimos avances enológicos. Al frente del proyecto, ubicado en el término de Biota, se encuentra la enóloga Cristina Marcellán. Poseen seis hectáreas de viñedo ecológico, plantadas en 2001, con intenciones de ampliación a corto plazo, con las variedades cabernet sauvignon y merlot, así como una pequeña viña de cepas de 1985 de tempranillo y garnacha. Actualmente elaboran rosado y tinto, bajo la marca Señorío Cinco Villas. Sus vinos son ecológicos.

Calle Joaquín Costa 32. Ejea de los Caballeros. 976 677 969. señoriocincovillas@señoriocincovillas.com

Bodegas Riguel

Con viñedos en el Saso de Biota, Francisco Javier Barriendo recientemente ha vuelto a retomar su actividad. Cultiva merlot, garnacha y tempranillo y moscatel de grano menudo. Embotella blanco, rosado y tinto, así como moscatel.

Imperio, 14. Sádaba. 616 497 195



[Las bodegas siguientes no están en la comarca de las Cinco Villas, pero pertenecen a VT Riberas del Gállego - Cinco Villas]

Edra Bodegas y Viñedos. Carretera A-132 km 26. Ayerbe.974 380 233. edra-bodega.com.

Bodegas y Viñedos Reino de los Mallos. Ctra. A-132, km. 37,2. Murillo de Gallego. 974 383 015. www.reinodelosmallos.es

Coop. Virgen de la Corona. Avda. del Cooperativista S. M. Samper s/n. 22270 Almudévar (Huesca). 974 250 000.

Bodegas Palafox y Bodegas Dinastía Gremart. Ctra. de Huesca, km 12,6. 50830 Villanueva de Gállego. 976 185 162

www/bodegaspalafox.com