



EL VINO EN LA RIBERA DEL JILOCA

LOS VINOS DE LA TIERRA

El valle del Jiloca recorre pueblos turolenses y zaragozanos desde su nacimiento, en Cella, hasta su desembocadura cerca de Calatayud, en el Jalón. El Jiloca riega una zona de larga tradición vitivinícola, aunque hasta la creación de Vinos de la Tierra Ribera del Jiloca, sus vinos se comercializaban como vinos de mesa o, en la parte más cercana a la desembocadura, como vinos amparados por la Denominación de Origen Calatayud. Los municipios productores son todos los del tramo zaragozano del valle y los del norte de Teruel –San Martín del Río, Báguena, Burbáguena, Luco de Jiloca, Calamocha, Fuentes Claras y Lechago.

Ahora, los Vinos de la Tierra Ribera del Jiloca están dando al aficionado agradables sorpresas. Todavía se conservan viñas muy viejas de la variedad garnacha, cultivadas en vaso, que se alternan con otras variedades como tempranillo o cabernet sauvignon de reciente implantación. Resguardados por las sierras Vicort y Atea, los viñedos del Jiloca gozan de un microclima, unas altitudes –entre 800 y 1000 metros– y unos suelos pizarrosos muy adecuados para la correcta maduración de la uva. Es una zona de gran potencial enológico porque sus condiciones geográficas permiten obtener vinos de gran calidad y tipicidad. Cuenta con un Reglamento borrador que establece una Comisión Interprofesional para realizar los cometidos de control y certificación y en la actualidad hay cinco bodegas inscritas.

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 4.500 hectáreas de viñedos inscritas en los Vinos de la Tierra, de las que proceden más de 130.000 hectolitros de vinos de calidad, anuales. Las seis zonas de Vinos de la Tierra acogen a un total de 45 bodegas y cooperativas 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. Las zonas de Vino de la Tierra son las siguientes:

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 RIBERA DEL JILOCA

Tras la modificación del Reglamento de Vinos de la Tierra que tuvo lugar en 2005, los municipios incluidos en esta delimitación son en la provincia de Teruel: Báguena, Burbáguena, Calamocha, Fuentes Claras, Lechago, Luco de Jiloca y San Martín del Río. En la provincia de Zaragoza: Anento, Balconchán, Daroca, Langa del Castillo, Mainar, Manchones, Murero, Nombrevilla, Orcajo, Retascón, Val de San Martín, Valdehorna, Villafeliche, Villanueva del Jiloca.

Las variedades cultivadas son macabeo, chardonay, garnacha blanca, robal, garnacha tinta, moristel (Juan Ibáñez), tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, monastrell, bobal, mazuela y merlot. Admite categorías de vinos blancos con grado alcohólico natural mínimo de 11,5° junto a rosados con 11,5° y tintos con 12°
Avda. de Madrid, 39 50360 Daroca (Zaragoza), Tel. 976 80 02 77. E-mail: bodega.3189@cajarural.com

LAS BODEGAS

Cooperativa Santo Tomás de Aquino, Daroca



Bodega Santo Tomas de Aquino nació en el año 1958, pero en los últimos años ha hecho un gran esfuerzo inversor para adaptarse a las últimas tecnologías en la elaboración de sus vinos como en el embotellado de los mismos. Fruto de todo esto nace «Marques de Daroca - Garnacha Viñas Viejas» un vino de garnachas centenarias, de baja producción, con poda en vaso y de viñedos situados a una altitud de 800 m. sobre el nivel del mar, que es sin duda el mejor vino de la cooperativa. Unos 200 socios entregan la uva a la cooperativa, de las variedades garnacha, tempranillo y macabeo. Comercializan dos marcas: Puerta Baja –tinto, rosado y blanco– y Marques de Daroca –garnacha viñas viejas y garnacha y tempranillo. Sus vinos tienen la indicación geográfica V.T Ribera del Jiloca.

Cooperativa Santo Tomás de Aquino. Avda.Madrid, 39; Daroca, (Zaragoza); tel. 976 800 277. bodega3189@cajarural.com

Bodega Vinae Mureri

La bodega Vinae Mureri, ubicada en Murero, en pleno contacto con el entorno, cuenta con viñedos situados en laderas de altitudes entre los 800 y los 1.000 metros, con un rendimiento contenido muy bueno. Sus garnachas encuentran en los suelos pizarrosos el lugar idóneo para dar un fruto de gran calidad, que la bodega convierte en reputados vinos originales, complejos y con todo el carácter de una zona con gran tradición vitivinícola. Sus vinos tienen la indicación geográfica V.T Ribera del Jiloca.

Vinos: Muret 2005, Muret Azul 2004, Murero 2003.

Vinae Mureri. Ctra. Murero-Atea, s/n, Murero, 976 808 033. www.vinaemureri.com



Guerrero Sebastián

Esta bodega, fundada en el año 2005, elabora vinos amparados por la DO Calatayud en la localidad de Acered. Esta empresa, que elabora embutidos desde hace 11 años, quería explotar el potencial vitícola de este pueblo y sus características favorables para la cría de la garnacha. La bodega se ubica a 836 metros de altitud y cuenta con un viñedo de garnacha vieja en vaso (80%), tempranillo (10%), cabernet sauvignon y syrah (5%) y macabeo (5%). La altura, el clima –normalmente seco– y los suelos pizarrosos son muy adecuados para el buen desarrollo de la uva. Con estas variedades elaboran sus vinos Azerillo (blanco, rosado y tinto roble) –sin DO– y Azere –con DO– blanco monovarietal de macabeo; rosado monovarietal de garnacha y tinto roble monovarietal de garnacha.

Ctra. de Daroca, 6, Acered, Zaragoza. info@bodegasguerrero-sebastian.com. 976 89 67 04. www.bodegasguerrero-sebastian.com



Coop.C.San Martín, Extramuros, 9, Martín del Río, Teruel. 978 733 409. Jesús Marco Lucía
Jesús Marco Lucía, Extramuros, s/n, San Martín del Río, Teruel. 978 733 404.

Coop.C.Gil de Bernabé. Extramuros, s/n, Báguena, Teruel. 978 733 007