
Por tierras del Río Ebro

Navarra
Campo de Borja
Cariñena
Calatayud
Rioja
Arínzano
Otazu
Prado Irache
Pago de Bolandín
Aylés

Ruta de río, tierra de vino

Hace más 2.000 años la vid ya estaba presente en todo el recorrido del río Ebro, destacando dos puntos importantes en la Edad Media: el Valle del Oja y el Tirón, en la zona alta de la cuenca (actual Rioja y Navarra) y en las poblaciones más al sur (actuales Campo de Borja, Cariñena y Calatayud).

El río Ebro no solo era una vía de tránsito para los peregrinos que hacían el Camino de Santiago sino que sirvió para comunicar los diferentes reinos cristianos, llevar a la Península las ideas, costumbres y mercancías provenientes de Europa, contribuir al asentamiento de poblaciones e intercambiar conocimientos que son el crisol de la cultura y el desarrollo.

Adentrarnos en la complejidad histórica de este río pasa por volver la vista atrás siglos y encontrar a los pobladores del Imperio Romano que además de sus múltiples enseñanzas y tradiciones, construyeron y facilitaron una red de transporte que dio paso al comercio de cientos de mercancías que llegaron incluso a los lugares más apartados del amplio Imperio.

En torno al Ebro se han constituido varias DO con una marcada personalidad que se ha ido definiendo a lo largo de los siglos. Durante muchísimos años, la poderosa Rioja ha sido la gran protagonista del mapa vinícola español y su internacionalización ha hecho de locomotora, para dar a conocer los vinos españoles en el mundo.

La vecina Navarra obtuvo fama con sus rosados elaborados con Garnacha, pero ya no se puede hablar de predominio absoluto de éstos. El Tempranillo ha entrado con fuerza en las últimas décadas y junto con la Garnacha ocupa más del 75% del viñedo. Es interesante constatar que la diversidad de viñedos en esta DO ha llevado a que sea la segunda Comunidad con mayor número (5) de DOPago.

Aragón, con 4 DO (una de ellas, DO Somontano, tratada en el siguiente capítulo) ha basado su reestructuración en variedades tradicionales, pero abriendo la mano a una mayor superficie dedicada a variedades foráneas. La Garnacha domina el viñedo, especialmente para elaborar tintos. Se puede hablar de un mapa varietal común por lo que es preciso recordar que la autóctona Garnacha encuentra su origen en Aragón y que, con ella, las elaboraciones en torno al río Ebro han ganado justa fama. En Aragón, el vino que se comercializa con sello de una DO es más de la mitad de su producción total y va en aumento con cada cosecha.

Ladillo:

El viaje del río Ebro, que da nombre a Iberia, es variopinto, diverso y particular. Especial punto donde se dan la mano las variedades Tempranillo y Garnacha.

DOCa Rioja

Un poco de historia

Rioja y vid han sido casi sinónimos desde tiempos inmemoriales y la primera constancia documentada se remonta al s. IX con la donación de un viñedo al Monasterio de San Andrés en Treviana. Los siguientes siglos no hacen más que constatar su presencia cotidiana en la población. Así, incluso llegamos al Monasterio de Suso en San Millán de la Cogolla donde el monje Gonzalo de Berceo escribió los primeros versos en lengua romance. En su obra Los Milagros de Nuestra Señora, se tiene la primera referencia literaria al vino que, traducida al castellano actual, diría así:

Quiero escribir una prosa en román paladino (español medieval)
con el que la gente común habla con sus vecinos;
pues no soy tan culto como para escribirlo en latín
y bien valdrá (el contarle), como creo, un vaso de buen vino.

Ese vaso de “bon vino” en el original, con el que termina la estrofa es la constatación de la cotidianidad de la viticultura en la vida social y económica de la región. Por increíble que pueda parecer hoy, a finales del s. XVII y principios del s. XVIII los vinos riojanos no eran apreciados, puesto que se descomponían y se oxidaban en los viajes por lo que su comercio era complicado. Se han recogido numerosas alusiones a su empleo como sustituto del agua en los materiales de construcción de la época e incluso se regalaba para poder hacer sitio para la siguiente cosecha. Con las enseñanzas del clérigo Manuel Quintano y lo que había aprendido en Burdeos sobre la forma de envejecimiento en barricas se consiguió llevar el sector a otra dimensión y cambió para siempre el concepto de vino riojano.

A finales del s. XIX un próspero comercio en ultramar, especialmente con Filipinas y Cuba, inició la fama del vino de Rioja que para entonces esta zona ya dominaba la crianza del vino por lo que apenas sufría alteraciones en los diversos transportes.

En 1925 se reconoce como DO y en 1991 es la primera DO que, además, tiene el reconocimiento oficial de DOCa (Calificada). Años antes, se había iniciado un periodo de dinamismo con vinos más concentrados y menos maderizados que los que se llevaban hasta el momento. Coincidiendo con la nueva calificación, Rioja ha ido incorporando nuevas indicaciones geográficas dirigidas a dar valor a un origen singular dentro de la propia DOCa. Estas son: ¿Viñedo Singular? Que designa vinos de determinados viñedos o parajes directamente vinculados a un terruño; ‘Vinos de Municipio’ que incluye el municipio en el etiquetado para dar más visibilidad a una entidad geográfica; ‘Vinos de Zona’ que en el etiquetado da visibilidad de una de las tres subzonas de donde procede.

Rioja, no ha dejado de evolucionar y las bodegas tampoco. El vino genérico (sin indicación de periodo de crianza en barrica), los monovarietales de variedades distintas a los tradicionales tempranillos, los nuevos vinos espumosos blancos y rosados, los blancos de interés, etc. todo habla de una DO inquieta y creativa.

Ubicación, viñedo y variedades

Situada al norte de España, comprende toda Comunidad Autónoma de La Rioja y parte del sur de Álava y Navarra, a ambos márgenes del río Ebro. La DOCa tiene 3 subzonas: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental.

En las más de 65.000 ha de viñedo de la DOCa Rioja, que se extiende a lo largo de unos 100 km., delimitada por la Sierra de Cantabria por el norte y la Sierra de la Demanda por el sur, hay 14 variedades admitidas.

Las variedades tintas son: Tempranillo como principal, Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana tinta. Las variedades Blancas son: Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco, Turruntés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo.

Clima y Suelo

Goza de una climatología mixta con características atlánticas y mediterráneas. Los veranos son cortos, cálidos, secos y despejados. Los inviernos; largos. Las temperaturas son suaves con precipitaciones cerca de los 450 l/año. La temperatura generalmente varía de 6°C a 31°C y rara vez baja de los -3°C o sube a más de 35°C.

DO Navarra

Un poco de historia

La prueba más antigua de la presencia del vino en Navarra se sitúa en el s. II a.C. a través de una lápida mortuoria atribuida a la hija de Viriato, descubierta en la comarca de Olite. Se trata de una piedra vertical festoneada con racimos y hojas de parra y diversas vasijas. Hace unos años, además, un grupo de investigadores identificó plantas de la primitiva *vitis silvestris* en Navarra siendo este uno de los poquísimos lugares donde se ha registrado algún resto vegetal con cerca de 5 millones de años. Aunque los estudios pueden rastrear los orígenes a tiempos remotos, es realmente durante el Imperio Romano, con Pompeyo (que dio nombre a su capital Pamplona) el que expande el viñedo en el año 74 a.C. La expansión de la vid es una constante durante los siguientes siglos y el comercio se desarrolla con enorme celeridad. Como en toda la Península, el clero fue el que difundió y afianzó el cultivo para obtener el necesario vino para la liturgia, pero era igualmente importante como bebida antiséptica que solucionaba los problemas de potabilidad del agua.

A principios del s. XX las circunstancias del sector aconsejaban una uva de alto rendimiento y grado y las elaboraciones se enfocaban a vinos rosados y tintos jóvenes. Poco a poco, la evolución de gustos y mercado han llevado a las bodegas a ofrecer un abanico más amplio de tipos de vino con bastante éxito. Si hay algo que define esta DO es la versatilidad de sus elaboraciones y la diversidad de su territorio.

La excepcional climatología de Navarra ha dado lugar a todo tipo de ecosistemas y microclimas que han favorecido el reconocimiento de 4 DOPago: Arínzano, Otazu, Bolandín y Prado Irache.

Ubicación, viñedo y variedades

La DO está situada al norte de España, en el extremo occidental de los Pirineos, donde mantiene 163 kilómetros de frontera con Francia. Más del 80% del viñedo está ocupado por variedades autóctonas (Garnacha más del 60% y Tempranillo más del 20%).

Las variedades tintas son: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Syrah, Mazuelo, Pinot Noir. Las variedades Blancas autorizadas: Chardonnay, Macabeo o Viura, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca, Alarije o Malvasía.

Clima y suelo

Hay cinco subzonas en la DO Navarra: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja. Entre las 5 hay una superficie de viñedo de gran diversidad que está por encima de las 10.000 ha que van de norte a sur, en los cerca de 150 km de la DO.

La excepcionalidad de esta zona es la confluencia de tres tipos de clima; atlántico, continental y mediterráneo. A esto, se suma la cercanía del Mar Cantábrico con influencia de los Pirineos al norte, y la cercanía al valle del Ebro.

El viñedo abarca varios tipos de suelo. En la parte más septentrional los suelos son muy variables sin piedra y de textura pesada sobre margas. En laderas, son suelos de espesor y pedregosidad variable y de composición franco limoso. En los fondos de los valles hay abundancia de grava.

DOPago Arínzano

Esta finca en Aberín, Navarra, data de 1055 cuando el rey García de Nájera se lo da al primer propietario Sancho Fortuñones de Arínzano quien le da nombre. La finca fue el primer pago del norte reconocido como DO Pago. Tanto la finca como la bodega comparten nombre. Situada a orillas del río Ega, entre bosques de encinas y choperas, dedica cerca de 130 Ha. al cultivo de la vid.

Cuenta con un microclima diferenciado con grandes saltos térmicos entre el día y la noche.

Elabora sus vinos con las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Chardonnay.

DOPago Otazu

Señorío con palacio renacentista incluido, que viene elaborando vino desde el s. XVI cuando se construyó una bodega al estilo de los chateaux franceses. La Bodega Otazu se encuentra entre las Sierra del Perdón y la de Sarbil, con el río Arga como marcador de límites.

Goza del mismo clima continental que la región, pero con relevantes lluvias en invierno y primavera.

Elabora sus vinos con Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Chardonnay.

DOPago Prado Irache

Esta es una de las fincas navarras más antiguas. Data de 1891, pero ya en el s. X hay constancia de que losBenedictinos elaboraban vino aquí. Durante siglos fue y es parada obligatoria para peregrinos y visitantes que aún hoy beben el vino que mana de la afamada fuente del vino de Bodegas Irache.

En el suelo calizo, se asientan vides con las variedades autóctonas de Tempranillo, Garnacha y Graciano y las foráneas Cabernet Sauvignon y Merlot, entre otras. En esta zona, el clima atlántico es frío y húmedo con oscilaciones térmicas, noche y día, muy marcadas.

DOPago Finca Bolandín

Bajo esta DOPago elabora sus vinos la bodega Pago de Cirsus que aparte de su explotación vitícola, gestiona un hotel en la propiedad. El magnífico torreón medieval preside las 136 ha de viñedo que rodean las instalaciones de la bodega.

Las viñas están plantadas desde hace poco más de 20 años a unos 400 m de altitud. Goza de un privilegiado microclima con características continentales, pero con mucha lluvia.

Las variedades tintas cultivadas son: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo y Garnacha. Las blancas son: Chardonnay y Moscatel de grano menudo.

DO Campo de Borja

Un poco de historia

El Monasterio de Veruela y el parque natural del Moncayo son las señas de identidad de esta DO cuya vida vitícola se desarrolló desde que se fundó el monasterio en el s. XII y, más tarde, en el s. XV, juntaron propiedades para desarrollar más cultivos. Desde entonces, no ha cesado la actividad, siendo considerada la cuna de la cultura vitivinícola de la región. La tradición de elaboración de vino se remonta también a cientos de años, aunque la estructura de producción ha ido cambiando con el tiempo.

En pleno s. XX se pasó de pequeñas bodegas particulares a grandes movimientos cooperativistas que unieron a los viticultores ante la dificultad de la comercialización. Si bien en un momento el éxito del sector era el volumen, con el tiempo el objetivo se ha convertido en la calidad y la identificación de marca. Hace menos de 40 años y con el descenso de la venta de vino para ser mezclado con otros, los productores empezaron a embotellar sus propias marcas. Lentamente, se ha ido evolucionando hacia ese modelo y la entrada de proyectos particulares está impulsando mayores cambios aún.

Lo más destacable de esta DO es el viñedo viejo y la identificación absoluta con la variedad garnacha en sus suelos de variada composición. Por eso, se la conoce como el Imperio de la garnacha.

Ubicación, variedades y viñedo

Situada al noroeste de Zaragoza, entre el Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. El paisaje de los cultivos de vid en Campo de Borja es el de una sucesión de terrazas o laderas con altitudes que van de los 350 m a los 700 m de altitud con las cepas orientadas al norte, contra el sol para suavizar los intensos calores del verano.

La variedad principal es la tinta Garnacha, junto con la Garnacha tintorera. También están admitidas las uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Mazuelo, Syrah y Merlot. Las Blancas son: Garnacha Blanca, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Sauvignon Blanc y Verdejo.

Clima y suelo

El clima es continental, con inviernos fríos donde el fuerte viento frío y seco del noroeste llamado Cierzo está presente todo el invierno. El verano se vuelve extremadamente caluroso con fuertes oscilaciones térmicas. Una característica es la escasez de lluvias.

En esta tierra extrema, el suelo arcilloso y muy seco presenta margas, yesos, calizas, pizarras y areniscas. Varía ligeramente en cantidad dependiendo de las zonas.

DO Cariñena

Un poco de historia

En tiempo de romanos, esta región se llamó *Carrae* que es “tierra de vinos”. Solo ese resabio histórico es suficiente para explicar la larga relación de la vid con esta región. Aunque si bien es cierto que fue un cultivo más, y tuvo sus altibajos, ningún pueblo de los muchos que pasaron por estas tierras, incluso durante la época musulmana con las prohibiciones coránicas, llegó a afectarle seriamente de forma negativa. Durante el más estricto reinado de Hakam II (915-976) se pensó arrancar el viñedo, pero ante las dificultades que entrañaba la operación, el rey, afortunadamente, desistió en su empeño.

Hubo momentos de verdadera gloria como queda reflejado en algunas crónicas. Buen ejemplo es la correspondencia del décimo Conde de Aranda con el enciclopedista Voltaire, en el s. XVIII. Claramente compartían algo más que las ideas del espíritu del siglo. El conde enviaba vino de su bodega de Almonacid y Voltaire le correspondía con relojes de lujo fabricados en su empresa, pensando siempre que su regalo era inferior al recibido. “Si este vino es de vuestras tierras, hay que reconocer que la tierra prometida está cerca”, decía Voltaire en una nota de agradecimiento.

El gran cambio de la DO ha sobrevenido cuando las cooperativas han asumido todo el proceso hasta su comercialización y se han llevado a cabo los cambios necesarios para este enfoque hacia la calidad.

Ubicación, viñedo y variedades

Tras una potente campaña de la DO, se ha vinculado el vino de esta comarca al apelativo de ‘Vino de las Piedras’ ya que el paisaje típico es de tierras pedregosas también llamadas cascajos. Éstas obligan a la viña a sobrevivir en situaciones extremas donde las raíces de las plantas tienen que profundizar mucho para encontrar el agua necesaria.

Las variedades tintas son Garnacha como principal, junto con Cariñena, Cabernet Sauvignon, Juan Ibáñez, Merlot, Monastrell, Syrah, Tempranillo y Vidalillo. Las Blancas son Garnacha Blanca, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría y Parellada.

Clima y suelo

En este entorno agreste, lo que marca el clima continental de esta zona es el Cierzo, el fuerte viento del noroeste y la escasez de lluvias, que lo convierte en un territorio semiárido con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos.

El terreno y la altura cambian mucho, pero nunca la presencia de las piedras donde se asienta el viñedo sobre un suelo marcadamente pedregoso que da carácter a toda la región vinícola.

DO Calatayud

Un poco de historia

En el año 40 a.C. el poeta latino Marcial, gran maestro del epigrama, nació en el asentamiento romano de *Bilbilis Augusta* muy cerca de donde más tarde se construyó el castillo de *Qalat Ayud*. Vivió casi toda su vida adulta en Roma, pero nunca dejó de añorar sus tierras y recordar sus raíces en un paisaje rodeado de vides. Dedicó sus últimos años a escribir sobre sus viñedos y quién sabe si a degustar los vinos de *Bilbilis* que llegaban a la capital del Imperio. Claramente por aquel entonces el vino ya ocuparía un lugar destacado en los hábitos de consumo de la población.

El cultivo de la vid había llegado a estas tierras de la mano de los romanos, aunque siglos más tarde, fue casi abandonada con la presencia de los musulmanes en la zona. Los monjes de Cister del Monasterio de Piedra son los que recuperaron y promovieron la viticultura tras la Reconquista y los que fomentaron nuevamente su cultivo.

Llegado el s. XX en la zona no había tradición de bodegas de pequeña y media escala dedicadas a llevar a cabo el proceso completo desde el campo al mercado. Los viticultores buscaban vender la uva a los grandes elaboradores que se encargaban de su comercialización. Las cooperativas de viticultores no se plantearon el embotellado hasta los años 80 y 90 por lo que la historia de los nuevos vinos es relativamente joven con la fundación de la DO hace menos de 30 años. La entrada de nuevos proyectos personales y de bodegas particulares, de tamaño pequeño y medio, han sido un revulsivo que está cambiando la cara de esta DO de enorme potencial, asentado en la variedad Garnacha.

Ubicación, viñedo y variedades

La actual comarca que ampara la DO está situada en la parte más occidental de la provincia de Zaragoza en terrenos de considerable altura. Cabe reseñar que Calatayud tiene un importante patrimonio de viñedo viejo de más de 50 años. El viñedo se encuentra a una altitud donde ya casi es imposible el cultivo de la viña. Por este motivo, es el último lugar en el calendario donde se vendimia en Aragón.

La variedad más representativa es la autóctona Garnacha que ocupa más de la mitad de todo el viñedo. Las variedades tintas que la acompañan son Tempranillo, Syrah, Mazuela, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bobal y Monastrell. Las blancas son: Viura, Garnacha Blanca, Malvasía, Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc.

Clima y suelo

El clima es continental con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos. A ello se suma que es la zona de maduración más tardía por las bajas temperaturas. El suelo, dependiendo de la zona, presenta materiales pedregosos acompañado de yesos, calizas duras y arcillas rojizas.

DOPago Aylés

Este única DO Pago aragonesa está situado en Mezalocha, a pocos kilómetros de Zaragoza. El proyecto se inició con la adquisición de la finca y propiedades de los alrededores para darle la dimensión originaria del s. XII cuando estaba en manos de los monjes cistercienses. La bodega Aylés se construyó en 1998 para elaborar las uvas de las 70 ha de viñedo.

Se encuentra a 600 m de altitud y cuenta con un clima continental extremo, con temperaturas que fluctúan de -8°C en invierno hasta 38°C en verano. El viento del noroeste está presente y ayuda a mantener cierto grado de humedad en esta zona caracterizada por la sequedad.

Las uvas tintas cultivadas son Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot y Syrah, junto con la variedad blanca Chardonnay.

Gastronomía y maridaje

En toda esta zona podemos hablar de una gastronomía tan sencilla como variada donde la naturalidad es un gran valor y lo que se pretende es dar importancia absoluta a la materia prima. De este modo, unas de las grandes protagonistas de la mesa son las verduras de la huerta de la ribera del Ebro. La cocina tradicional se basa esencialmente en los productos que da la tierra como los espárragos, el cardo y la borraja. Esta última, la borraja, es prácticamente desconocida fuera de las riberas navarra, aragonesa y riojana. Lo más típico es tomar la borraja simplemente cocida y una vez bien escurrida, rociada con un sofrito de ajo y aceite de oliva. Muy local es también el cardo que se consume en invierno y especialmente en las fiestas de Navidad. Después de cocidos, se trocean y acompañan de una salsa ligera con almendras picadas. No menos importantes son los espárragos, los pimientos o las alcachofas, etc. Por eso, uno de los platos comunes de estas tierras es la menestra de verduras, hecha siempre con verdura de temporada. Si bien es cierto que cada localidad le da su particular “toque”, la frescura de cada verdura es lo que prima en todas.

Las menestras pueden variar de primavera a otoño dependiendo de qué se encuentra en la huerta en ese momento, pero la mayor variante de una localidad es elaborarla sola, con verdura de temporada o añadiendo carne o huevos. La menestra se muestra como un plato muy democrático que admite muchos tipos de vino. Si es difícil maridar algunas verduras (espárragos, alcachofas, acelgas, etc.) cuando se presentan juntas, en menestra, las cosas cambian y un sabroso rosado, un tinto potente de Garnacha y hasta un blanco con crianza puede ser un gran aliado.

Las legumbres son otro plato emblemático de esta región. De compañía: un insustituible tinto de crianza. Las pochas navarras o los caparrones riojanos o judías aragonesas forman parte indispensable del recetario más territorial. Aunque pueden tomarse solas, con algo de verdura son perfectas. Cuando son del año, se deshacen como mantequilla en la boca. Con el aditamento de chorizos, morcilla, o algún trozo de carne, resulta mejor acompañado de un tinto reserva.

Las carnes no se quedan atrás y los pastos verdes acogen un ganado de mucha calidad. Uno de los platos más tradicionales, une dos mundos: un succulento plato de chuletitas de cordero asadas con los sarmientos secos que se podan de las vides. Combinarlo con tintos donde la Garnacha o el Tempranillo son protagonistas absolutos dará un resultado perfecto.