

A los ricos

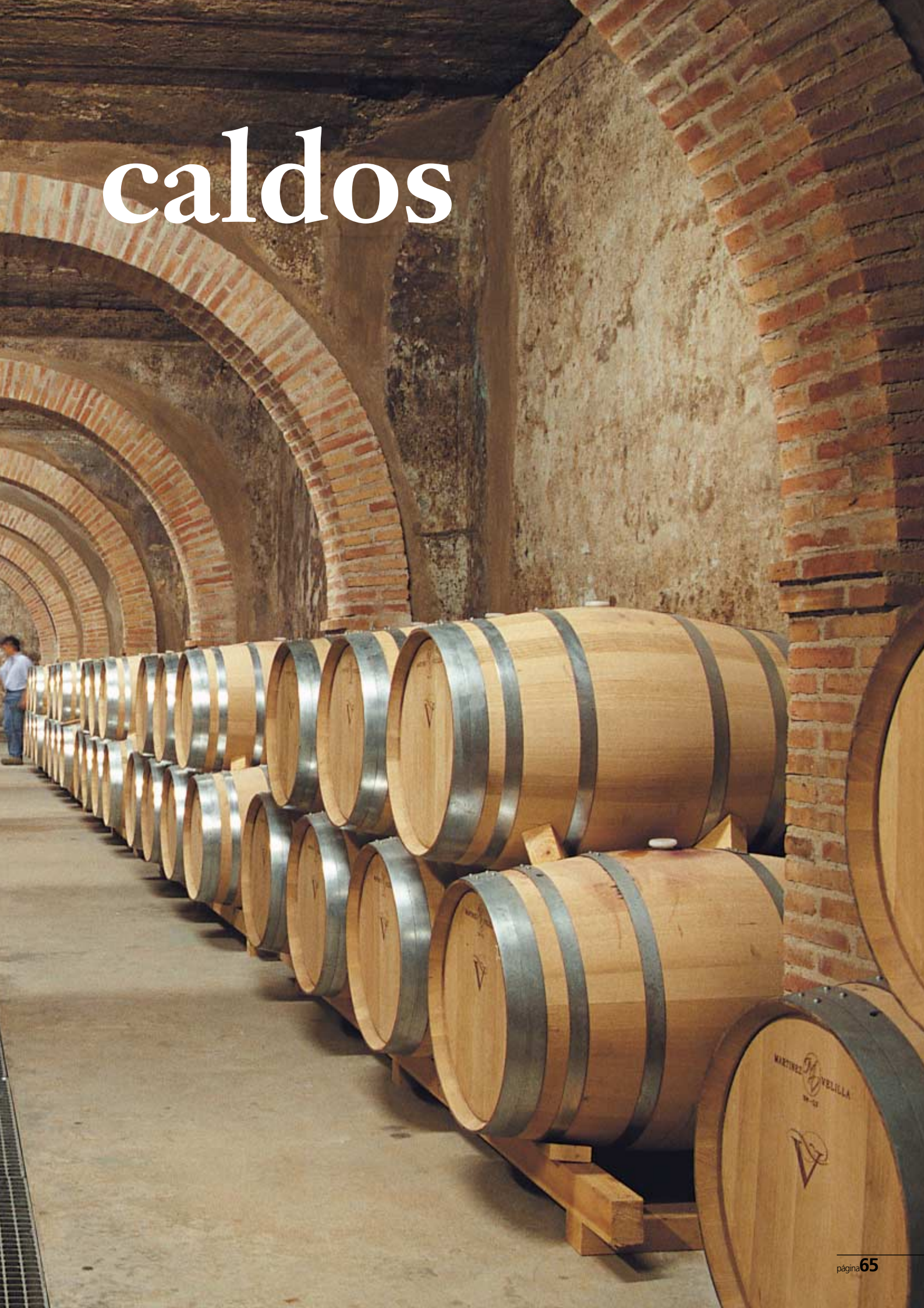


Textos: LUIS CALAVIA

Fotos: SANTIAGO CABELLO Y ARCHIVO



caldos



Mediados los años sesenta, siendo todavía muy joven, no había muchas actividades deportivas y culturales que pudiera ofrecer la ciudad, en las tediosas tardes de la canícula zaragozana, al conjunto de jóvenes que una vez finalizado el curso escolar, bajábamos por calles y plazas en espera del éxodo familiar a las playas o a la montaña. Aquellos que por diversas circunstancias pasábamos la mayor parte del verano en Zaragoza debíamos ingeniárnoslas para ocupar en algo aquellas larguísimas tardes de ocio; es así como descubrí uno de los hechos culturales más surrealistas que se daban en la ciudad por aquel tiempo: la Institución Fernando el Católico había programado los llamados “Cursos de aproximación Filosófico-Científicos”. Tales cursos eran magistralmente impartidos por los doctores Ara y Gálvez, ambos profesores de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Zaragoza, aunque la verdadera pasión que animaba a estos hombres, situados casi en el umbral de la

gué a entender del todo pero que andando el tiempo y si hubiera ocasión para ello iban a enmendarle la plana al académico más encofetado que les cayera a mano.

En cierta ocasión, hablaba el Dr. Gálvez de la pronta diferenciación prosódica que se había instalado en la península Ibérica en el habla vulgar del latín, y para demostrar esa rápida inclinación a la adulteración de la lengua, se refirió a una frase del genio de Babilis, Marco Valerio Marcial. Decía Marcial en el siglo I: Bendita mi tierra que cuando se dice “vivere” se entiende “bébere” y añadía el inefable Gálvez “y viene a cuento esto para que se sepa que no se gricaba la uve, que ya no había diferenciación prosódica entre la uve y la b en el siglo I, contrariamente a lo que hacen hoy algunos papanatas con la intención de parecer cultos y finos, sino que además de testimonio claro de los excelentes vinos que se producían en su tierra, tan buenos que el vivir y el beber no se diferenciaban ya ni siquiera prosódicamente. Y el hombre de quedaba tan ancho”.

Un poco de historia

La gran conmoción cultural que supone la Revolución Neolítica, trae hasta el más lejano occidente –la península Ibérica– las mieles del conocimiento que andando el tiempo cristalizarían en el cultivo de la vid y la elaboración del vino. A partir de este momento, difícil de situar en el de curso de los siglos, comienza en Aragón una actividad que llega hasta nuestros días de modo perdurable. Convienen los

La industria vitivinícola se consolida definitivamente en Aragón el compás de la profunda romanización del valle del Ebro, situación que no será turbada ni siquiera por las invasiones de los llamados bárbaros.

edad proveccta, era la lingüística. Las conferencias comenzaban a las cuatro de la tarde, hora intempestiva donde las haya, pues a esa hora quienes no tenían obligatoriamente que trabajar, forzosamente estaban en plena siesta dado el rigor de las temperaturas.

El salón de la Diputación Provincial, donde tenía lugar el acto, era la imagen misma de la desolación; tan sólo asistíamos tres o a lo sumo cuatro personas pero este hecho no parecía importar demasiado a las conferenciantes ni era motivo para su desánimo; muy al contrario escuchaba apasionadas peroratas al doctor Gálvez, instituido en lingüista de juste y tronío en contra del llamado “estructuralismo en el lenguaje” y hablaba con tal gravedad y convencimiento que parecía que se estuviese dirigiendo al pleno de la mismísima Real Academia Española, tal era la vehemencia que aquel hombre de bien y excelente químico ponía en su discurso. Gálvez junto con el Dr. Ara, eran partidarios de la “Sistematización Terminológica” moderna teoría científica sobre el lenguaje de su propia invención que yo jamás lle-







prehistoriadores pues, que el proceso de fermentación del mosto de una uva arranca ya desde el Neolítico. Yacimientos arqueológicos proporcionan pruebas claras de vid silvestre y su cultivo aunque el comercio del vino, la técnica del envase y su transporte fue muy posterior. Fueron los griegos quienes por primera vez comenzaron la exportación del vino. El vino aragonés se exportó a Roma lo mismo que el que se producía en Tarraco (Tarragona). Se han descubierto en el monte Testaccio (Roma), las ánforas hispanas que sirvieron de envase para éstos caldos, siendo ya conocido, en la que sería la capital del imperio, el vino de las tierras del Ebro por su graduación y vigor.

A partir de éstas primeras exportaciones, la continua demanda de la metrópoli junto con la

consiguiente intensificación de la actividad mercantil inaugura una nueva y trascendental época en cuanto a actividad vinícola. Se empieza a perfeccionar la elaboración de los vinos aragoneses y se amplían las zonas del cultivo de la vid; este fenómeno es común en lo que entonces fueron los territorios que abarcaba la provincia tarraconense.

La industria vitivinícola se consolida definitivamente en Aragón al compás de la profunda romanización del valle del Ebro, situación que no será turbada ni siquiera por las invasiones de los llamados bárbaros.

Sóloamente hay una época en toda esta historia en la que se ve amenazada la tradicional cultura del vino en Aragón y es con la imposición de la administración musulmana y sus leyes,



LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN



Consejo Regulador.
Cno. de la Platera, 7, Cariñena, 976 620694.
Presidente: Santiago Begué.



Consejo Regulador.
La Merced, Barbastro, 974 313031.
Presidente: Mariano Beroz.



Consejo Regulador.
Subida de San Andrés, 6, Ainzón, 976 852122.
Presidente: Pedro Aibar.



Consejo Regulador. Polígono de la Charluca,
39, Calatayud, 976 884260.
Presidente en funciones: José Antonio Franco

LOS VINOS DE LA TIERRA

BAJO ARAGÓN

San Cristóbal, s/n, Valderrobres, 978 870147

CAMPO DE BELCHITE

Avda. José Antonio 2, Lécera, 976 835016.

TERRAZAS DEL GALLEGO

Ctra. de Castejón s/n, Sierra de Luna, 976
686028

VALDEJALÓN

Pl. de España, 2, Épila, 976 819114.

VALLE DEL CINCA

Gran Vía, 27, Zaragoza, 976 212985.

VALLE DEL JILOCA

Avda. de Madrid, 39, Daroca. 976 212277

ajenas a los usos y costumbres del personal indígena. A pesar de que hay quien dice que los musulmanes españoles consumían vino, debemos recordar que los preceptos coránicos lo prohíben expresamente; es posible que más de alguno lo consumiera en privado pero no se puede generalizar en absoluto ya que la intolerancia a éste respecto era y es sumamente estricta. A esto había que añadir el riguroso control social del medievo y lo difícil que resulta disimular la euforia propia de las libaciones, sobre todo cuando se empina el codo sin tener costumbre.

El vino en Aragón

Durante largos siglos, la Península Ibérica permaneció en el límite del mundo conocido,



Las cepas más importantes

Chardonnay

Se trata de una de las variedades más extendidas por todo el mapa vitivinícola mundial. De origen francés, concretamente de la Borgoña, es una uva que aporta a los vinos armonía y equilibrio. Tiene una sutil intensidad aromática con notas ahumadas, a frutas maduras, y un paladar graso, con buena acidez y agradables recuerdos tostados. En Aragón sacan mucho partido a esta variedad tanto en vinos blancos de calidad como en algún cava excelente.

Macabeo

Conocida también por Viura dependiendo en la zona donde nos encontremos, esta variedad habita abundantemente en el norte de España. Es una uva de gran intensidad aromática y un paladar estructurado con ligeras notas astringentes. Según las zonas los aromas pueden oscilar desde frutas (cítricos) a minerales, sotobosque... En Aragón es la reina de los blancos.

Gewürztraminer

La fama le vino de los blancos alsacianos que han extendido las excelencias de esta uva por el resto del mundo. Es una variedad de gran potencial aromático que en ocasiones se la confunde con la uva Moscatel, aunque su riqueza de aromas va más allá con notas de frutas exóticas, flores, especias y un toque picante... En la boca los vinos son frescos, ligeros, de baja acidez con matices muy frutales y florales. En el Somontano se ha logrado adaptar con éxito.

Moscatel

Considerada la cepa del Mediterráneo, se la conoce también como Moscatel de Alejandría. Su aroma, muy personal y característico recuerda a las pasas, posee un gran contenido en azúcar y se emplea prioritariamente en la elaboración de vinos dulces, aunque también se emplea para elaborar blancos secos. En Aragón predomina en Cariñena, aunque también se cultiva algo en Calatayud y Borja.

Cariñena

Variedad tinta muy extendida en Aragón, de donde es original. Los agricultores aprecian sus altos rendimientos y en la bodega interesa su intenso color y abundancia de taninos. En Aragón se asocia a la Garnacha en vinos de tacto aterciopelado y de suave astringencia.

Garnacha

Una variedad de uva productiva y resistente como pocas, capaz de aguantar las condiciones ambientales más adversas. Se caracteriza por su baja acidez, prefiere los climas secos a los húmedos y aporta grado



y cuerpo a los vinos. Cuando procede de cepas viejas, de suelos pobres y abruptos y recibe los tratamientos adecuados, puede producir tintos de alta calidad. Últimamente se ha puesto de moda la realización de monovariales de garnacha procedentes de estas cepas centenarias, que aún aportan más tanino y personalidad al vino.

Merlot

Es una de las variedades internacionales que mejor han arraigado en el viñedo español. Navarra y Cataluña, aunque también en algunas zonas de Aragón, como el Somontano y últimamente Cariñena, han sido zonas pioneras en la importación de este cepaje de origen francés. Produce vinos muy interesantes y obtiene vinos aterciopelados y de cálida suavidad.

Syrah

Se ha adaptado bien a las comarcas vitivinícolas más secas de la Península Ibérica. En Aragón es residual, aunque se ha usado para algún tinto monovarietal en Cariñena.

Tempranillo

Es la uva tinta española por excelencia. Produce vinos de cuerpo medio/alto, de gran finura y delicadeza, muy aptos para la crianza en roble. Cuando procede de viñas de más de treinta años de edad, proporciona vinos vigorosos al tiempo que refinados.



Separada del resto de Europa por los Pirineos sufrió durante centenares de años un riguroso aislacionismo que se puede percibir en las características diferenciadoras de sus vinos.



el finisterre, el fin de la tierra. Separada del resto de Europa por los Pirineos sufrió durante centenares de años un riguroso aislacionismo que se puede percibir en las características diferenciadoras de sus vinos.

Las modernas exigencias actuales de los mercados y la inevitable interconexión con las grandes regiones vinícolas europeas han hecho que se adaptaran febrilmente nuestras zonas productoras de vino a los imperativos de las nuevas leyes que siguen internacionalmente el comercio de éste producto. Aragón, no va a ser una excepción en este concierto y lejos de desafinar se apuntan ya con toda claridad las refinadas y deliciosas notas que han de llevar a nuestros vinos a ocupar un lugar de privilegio en el mundo.

Por primera vez en la historia reciente, nuestros vinos han saltado las fronteras y comienzan a ser conocidos en lugares lejanos. Todavía queda mucho por hacer, somos conscientes de ello, para la excelente cosecha de empresarios y enólogos que animan este cotarro



Disfrutar del vino es disfrutar de la vida, de una tradición ancestral que nos comunica casi con la divinidad.

roza la excelencia, la mejor de cuantas han visto los siglos en ésta tierra. Solo merecen el triunfo.

El vino está hecho sobre todo para ser bebido y no para que sirva de objeto de veneración. Disfrutar del vino es disfrutar de la vida, de una tradición ancestral que nos comunica casi con la divinidad.

Desde siempre he experimentado verdadero asombro al escuchar los comentarios de los buenos catadores capaces de distinguir los más variados matices durante la cata. Me preguntaba yo, como se pregunta todo profano, de dónde vendría todo aquel teje-maneje de la interconexión de sabores y su identificación con gran variedad de alimentos y otros materiales.

La respuesta está en la propia esencia de las cosas. Hasta éste momento han llegado a identificarse unos quinientos componentes químicos del vino; la mayoría de ellos existen también en frutas, verduras, maderas y un número inimaginable de objetos y cosas.

Dicen los enólogos que las pirazinas aportan un aroma a pimientos al Cabernet Sauvignon; el acetato de etilo proporciona un aroma a pera que está presente en muchos vinos jóvenes; varias dectalactonas suelen dar aroma a melocotón, otras a coco; los terpenos dan fragancia a uva, sobre todo a moscatel; las iononas producen aromas a flores; un benzaldehído aporta aroma a cereza. El acetato de isoamilo o plátano y la oxidación de algunos ácidos grasos dan como resultado olores a hierba recién cortada. También se han encontrado en el vino componentes químicos que están presentes en madera, cuero, café, chocolate, limón, nueces, almendras, miel, especias, vainilla, tila, manzana y un larguísimo etcétera. Como puede verse, ésta alquimia revelada hace de la cata todo un arte.

