



EL CAMPO DE BORJA CELEBRA SU 25º CUMPLEAÑOS

Siglo XXI. Toda la Península Ibérica se encuentra invadida por los ejércitos foráneos. Divisiones de cabernets, shyras, chardonnays, merlotes, gewürztramineres... han ocupado el territorio. ¿Todo? ¡No! Una pequeña zona resiste orgullosa a las tropas invasoras: el Campo de Borja.

Viene al caso la referencia a Asterix, ya que la denominación de origen Campo de Borja ha sabido mantener el cariño por sus variedades tradicionales, fundamentalmente la garnacha, en unos momentos –que ya están pasando– en que parecía que sólo era bueno lo que venía de fuera. Y, mientras en otros lugares casi han desaparecido las vides tradicionales, el Campo de Borja esperaba su momento, mimando una uva autóctona, que supone más del 70% de su viñedo; y de esas 5.000 hectáreas, unas 2.000 tienen edades de entre 30 y 50 años, lo que las convierte en soberbias para la elaboración de vino.

Así, no resulta extraño que el Campo de Borja celebre su veinticinco cumpleaños bajo el lema «El imperio de la garnacha». Una conmemoración que comenzó el pasado mes de abril con la presentación del nuevo logotipo de la denominación, una estilizada figura que recuerda la imagen de una barrica, y la aparición en el programa de TVE España.es.

De la misma forma, se ha elegido una nueva botella, de aspecto moderno, el modelo terroir, para contener el vino genérico de la denominación, que será, de ahora en adelante, un monovarietal de garnacha.

Asimismo, el Consejo organizó en los salones del Hotel Palafox la 1ª Muestra de garnachas, donde participaron las bodegas Aragonesas, Borsao, Román y Crianza y Viñedos Santo Cristo, mostrando sus últimas novedades, con especial incidencia en los vinos elaborados con la variedad estrella de la zona.

LA GARNACHA

TEXTO: José Miguel Martínez Urtasun
FOTOS: Archivo Adico y C.R.D.O. CAMPO DE BORJA





XXV AÑOS DE HISTORIA

A lo largo de este año hay previstos más eventos, como la edición de un libro conmemorativo; la participación en la feria Qualimen –que se celebrará en junio en Zaragoza– en un stand conjunto con la D.O. Jamón de Teruel, con la que ya protagonizaron un simbólico matrimonio entre su vino y el jamón de la provincia hermana; habrá una jornada de puertas abiertas del Museo del Vino, una vez que, acabada su remodelación, se reabra tras el verano en el monasterio de Veruela; en Madrid tendrá lugar la cata Garnachas del mundo; y, finalmente, la denominación patrocinará diversos eventos, como el Festival Cuatro Estaciones, también en el monasterio de Veruela, Borja en Jazz y la feria taurina del Pilar.

La denominación Campo de Borja fue aprobada oficialmente en 1980, aunque ya en

1978 se creó el primer reglamento. Ubicada al noreste de la provincia de Zaragoza, ocupa la zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el valle del Ebro, con vides que crecen al amparo del Moncayo, viendo discurrir las aguas del río Huecha. Se extiende por los municipios de Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, El Buste, Bureta, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca y Vera de Moncayo.

Todo ello dentro de un clima continental, con inviernos de influencia atlántica, presididos por el cierzo, el viento del noroeste, y un carácter más mediterráneo en el verano. Los acusados contrastes térmicos, las bajas precipitaciones –entre 350 mm en las zonas bajas, hasta los 450 mm de las altas– y la composición de los suelos –pardo-calizos y de terraza,



Museo del Vino. Monasterio de Veruela

JULIO E. FOSTER. ARCHIVO FRAMES

con pedregosidad media, buen drenaje, niveles medios de materia orgánica y ricos en nutrientes– convierten al somontano del Moncayo en una zona especialmente idónea para la elaboración de vinos de calidad.

En la actualidad, 16 bodegas están acogidas a la denominación, con presencia tanto de cooperativas, como de empresas familiares de larga tradición. Ello consigue que la imbricación de la denominación, y por tanto del vino, sea muy importante en la zona, donde se ha convertido en uno de los principales factores de desarrollo.

Con una media histórica de 20 millones de kilos de uva, la pasada cosecha se recogieron 37.200.000 kilos, el récord de toda la historia del Campo de Borja, que ha certificado a lo largo de estos veinticinco años 508 millones de kilos de uva.

LA GARNACHA, UNA VARIEDAD YA REIVINDICADA...

A lo largo de milenios de evolución de la vid, han surgido diferentes variedades, adaptadas a distintos climas y condiciones ambientales, espontáneas unas y auspiciadas por la mano del hombre, otras. La garnacha es una variedad de vid, de origen español, que se ha extendido por todo el mundo, debido a sus excepcionales cualidades para la elaboración de vinos de calidad.

En el Campo de Borja se cultiva desde hace bastantes centurias, como demuestran los capiteles del claustro del monasterio de Veruela, datados en el siglo XIV, que están decorados con hojas y racimos de garnacha. Y fue este monasterio quien auspició el desarrollo vitivinícola de la zona entre los siglos XII y XIV, potenciando el cultivo –de hecho, una forma de diferenciar las culturas y políticas musulmanas y cristianas–, cuya herencia ha llegado hasta nuestros días, ya que existen en el campo todavía parcelas cuyas cepas descienden de las cultivadas en el recinto del monasterio.

La garnacha se encuentra por todo el ámbito del Campo de Borja, estando perfectamente adaptada a sus suelos, clima y altitud, como lo muestra el perfecto grado de maduración que alcanza todos los años. Sus producciones son bajas, pero inmensamente apreciadas enológica y aromática que proporcionan a los vinos.



Su ciclo biológico es largo, con desborre medio, maduración lenta y homogénea, vigorosa, de porte erguido y resistente al viento y a la sequía. Produce vinos intensos, con cuerpo, muy frescos, carnosos y aromáticos. Apropriados para su consumo inmediato y bien elaborados –la asignatura pendiente hasta hace bien poco–, son muy aptos para crianzas y vinos de corte moderno.

Recoge en un libro el especialista Miguel Sen, unas palabras ya lejanas del añorado Néstor Luján, «De Aragón marcharon hacia Europa muy buenas cepas, las garnachas, las cariñenas. Algún día las recuperarán, dándoles el mejor estilo francés».

Y más recientemente, a principios del pasado mes de marzo, se podía leer en el sitio web especializado www.todovino.com lo siguiente, firmado por Amaya Cervera, sobre la garnacha: «Aunque es la uva tinta española más abundante con 240.000 hectáreas, rara vez da la cara en solitario, pero sus recientes éxitos en el Priorat han alimentado un creciente interés por ella. Hemos catado las mejores garnachas del país para llegar a una conclusión clara y evidente: su máxima expresión hay que buscarla en Aragón. Ya sea en Campo de Borja, en una ubicación tan poco asociada a variedades nacionales como Somontano o en viñedos perdidos de esta comunidad a los que ni siquiera ha llegado la denominación de origen, los mejores tintos de garnacha españoles, con permiso del consagrado L'Ermita de

Álvaro Palacios, se elaboran ahora mismo en Aragón».

La denominación presenta tres zonas bien diferenciadas, en lo que al cultivo de la garnacha se refiere. La zona baja, con altitudes entre 350 y 450 metros, con suelos pardo-calizos y garnachas, tanto en vaso, como en espaldera. Es la zona de maduración más temprana y comprende los viñedos de Magallón, Pozuelo, etc., dando vinos cálidos, potentes y muy aromáticos. Por su parte, la zona media se caracteriza por tener la mayor concentración y densidad de viñedo, situado entre los 450 y 550 metros de altitud, en los suelos de las terrazas del río la Huecha, afluente del Ebro, y los cascajos y arcillo-ferrosos. Predominan los viñedos en vaso, aunque actualmente se están implantando espalderas. Allí se encuentran los viñedos de Ainzón, Borja, Fuendejalón... en un relieve de suaves laderas y buena exposición al sol. Sus vinos son muy complejos, intensos, estructurados y carnosos. Finalmente, la zona alta, cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, que corresponde a las estribaciones del Moncayo, y el relieve es el más accidentado de la zona. Los suelos que predominan son arcillo-ferrosos y suelos de pizarras grises y rojas, con características ideales para el cultivo de garnachas, que proporcionan vinos sutiles, finos y elegantes. Corresponden a los viñedos situados en las zonas altas de Ainzón y Fuendejalón, así como a los municipios de Tabuena, El Buste, Vera de Moncayo...

... Y EMBOTELLADA

La garnacha, «elaborada con un mínimo de cuidado nos regala una textura aterciopelada y unos taninos redondeados y frutuosos. Los vinos que con ella se elaboran suelen ser llenos y amables en boca, muy para tomar y disfrutar. El patrón encaja perfectamente con el vino que pide hoy pide el consumidor». Y de ello tenemos excelentes ejemplos en el Campo de Borja. Desde el novedoso Aquilon 2002, un tinto de las recientemente creadas Bodegas Alto Moncayo, hasta el Fagus y Coto de Hayas Garnacha Centenaria, de Bodegas Aragonesas, pasando por el Tres Picos, de Borsao o el Alto Moncayo. ■

