



PON ARAGÓN EN TU MESA

## EL VINO EN EL CAMPO DE BORJA

El Campo de Borja está vinculado al cultivo de la vid y a la elaboración de vino desde tiempos remotos. La primera referencia documentada data del siglo XIII, lo que indica que existían viñedos desde tiempos mucho más lejanos. El Monasterio de Veruela tiene un papel muy relevante en el desarrollo de la vid, ya que conservó y potenció la viticultura extendiéndola por todos sus dominios. La trayectoria histórica de las bodegas del Campo de Borja es tan larga como la de los viñedos. Existen bodegas centenarias en cabezos y montes cercanos a los pueblos e incluso debajo de las propias casas, tradición que ha llegado hasta nuestros días. El duro terruño del somontano del Moncayo ha marcado la evolución del Campo de Borja, ya que en esas tierras pocos cultivos arraigan. Sin embargo, es una tierra privilegiada para la viticultura. Los monjes medievales así lo comprendieron y, desde entonces, el viñedo ha sido el protagonista de este paisaje.

En los años 50 del siglo XX tuvo lugar un hecho que contribuyó a la consolidación de la viticultura como motor de la economía de estos pueblos: la aparición del cooperativismo. Se formaron seis cooperativas elaboradoras de vino que agrupan hoy a la mayor parte de la producción. En 1978 se reglamenta la DO Campo de Borja y en 1980 se aprueban los estatutos. Actualmente la DO Campo de Borja acaba de celebrar el 25 aniversario y sus vinos son muy bien valorados. Han convertido a la variedad más emblemática de esa tierra, la garnacha, en su estandarte, autodenominándose *Imperio de la Garnacha*.

### LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Aragón es un extenso territorio con variedad de suelos y climatologías, muy apropiado para el cultivo de la vid. La orografía, la influencia de los ríos y los contrastes entre las temperaturas diurnas y nocturnas favorecen la correcta maduración de la uva. No resulta extraño, pues, que el cultivo de la vid en Aragón se remonte a la época romana, con un notable incremento en el medievo y su mantenimiento hasta la época actual. En torno al Valle del Ebro, se distribuyen tres de las cuatro denominaciones de origen aragonesas: Campo de Borja, Calatayud y Cariñena. La cuarta, el Somontano, se encuentra en la provincia de Huesca, al pie de los Pirineos, en el entorno de Barbastro. A las variedades autóctonas de uva, como la garnacha, la monastrell o la tempranillo, se han sumado otras foráneas, con excelentes resultados. Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen son los organismos que se encargan del control de los vinos que se producen en las mismas. Para obtener el sello del CRDO, el vino tiene que haberse producido en un municipio amparado por la DO, ha de estar elaborado con una de las variedades de uva admitidas, debe de presentar unas características organolépticas concretas y tiene que pasar los controles analíticos de calidad establecidos por la DO. Los vinos con Denominación de Origen pueden ser jóvenes, crianzas, reservas o grandes reservas.

La más antigua de las denominaciones aragonesas es la de Cariñena, que se constituyó en 1937 y en el año 2007 cumplirá su 75 aniversario. En el año 1976, se aprobó el reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen y se modificó en 1990 y en 2002. Las variedades autorizadas en Cariñena son: cabernet sauvignon, Cariñena, chardonnay, garnacha blanca, garnacha tinta, Juan Ibáñez, macabeo, merlot, monastrell, moscatel, parellada, syrah y tempranillo. La DO Campo de Borja nace en 1980 y sus variedades autorizadas son: garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, mazuela, macabeo y moscatel. La DO Calatayud es la más joven de las aragonesas, ya que fue aprobada en 1989. Sus variedades autorizadas son: garnacha tinta, tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, monastrell, macabeo, malvasía, chardonnay y garnacha blanca. Por último, la DO Somontano nació en 1984, aunque su reglamento se modificó en los años 1992, 1997 y 2002. Las variedades autorizadas en Somontano son: garnacha tinta, tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, monastrell, macabeo, malvasía, chardonnay y garnacha blanca.

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAMPO DE BORJA

La Denominación de Origen Campo de Borja se reglamentó en 1978, con el objeto de conseguir para esta zona un reconocimiento al esfuerzo de sus viticultores y a la calidad de sus vinos, y en el año 1980, el Ministerio de Agricultura concede definitivamente la Denominación de Origen para los vinos del Campo de Borja, aprobándose los estatutos que la reglamentan. El Campo de Borja está situado al noroeste de la provincia de Zaragoza, a 60 km. de la capital. Es una zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro, que comprende el somontano del Moncayo y se extiende a lo largo del valle del río Huecha y los llamados Llanos de Plasencia. 16 pueblos están amparados por dicha denominación: Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, El Buste, Bureta, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena y Vera de Moncayo.



La DO Campo de Borja comprende actualmente 7.231,02 hectáreas de viñedos registradas, que producen normalmente entre 20 y 25 millones de kilos de uva. Sus viñedos se cultivan tanto en formaciones de vaso como en espaldera, adaptándose así a las nuevas técnicas de producción y asegurando una correcta evolución y maduración del fruto. Las variedades autorizadas son, en tintas, garnacha tinta, tempranillo, mazuela, cabernet sauvignon, merlot y syrah; en blancas, macabeo, moscatel de Alejandría y chardonnay.

*Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja:*  
*Subida de San Andrés, 6. Ainzón. 976 852 122.*

## LAS BODEGAS



### **Bodegas Aragonesas**

Las Bodegas Aragonesas son fruto de la unión de las cooperativas de Fuendejalón y de Magallón, y cuentan con la participación del Instituto Aragonés de Fomento. Cuentan con 3.850 hectáreas de viñedos, en los que cultivan las variedades garnacha, tempranillo, merlot, cabernet, syrah, chardonnay y macabeo.

*Ctra. Magallón, s/n. Fuendejalón. 976 862 153. [www.bodegasaragonesas.com](http://www.bodegasaragonesas.com).*

### **Borsao**

En Borsao participan las cooperativas de Santa Ana de Pozuelo, la del Niño Perdido de Tabuena, la Cooperativa Agrícola de Borja y también Ibercaja, CAI y Multicaja. Tienen 1.700 hectáreas en propiedad, en las que se recogen las variedades de uva tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon y syrah.

*Capuchinos, 10, Borja. 976 867 116.*



### **Cooperativa Santo Cristo de Ainzón**

Crianzas y Viñedos Santo Cristo es la sociedad cooperativa de Ainzón. Posee 1.200 hectáreas de viñedos propios en los que se crían las variedades garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, macabeo, parellada, moscatel romano y moscatel de grano menudo; con éstas dos últimas elaboran su afamado moscatel de Ainzón.

*Ctra de Tabuena, s/n. 976 869 696. [www.bodegas-santo-cristo.com](http://www.bodegas-santo-cristo.com)*

### **Bordejé**

La bodega de la familia Bordejé es de las más antiguas del Campo de Borja y la primera que elaboró un cava aragonés. Tienen en propiedad un viñedo de 70 hectáreas en las que cultivan garnacha, macabeo, tempranillo, chardonnay, merlot y cabernet sauvignon.

*Ctra. Borja-Rueda km. 3. Ainzón. 976 868 080. [www.bodegasbordeje.com](http://www.bodegasbordeje.com)*



### **Cooperativa San Juan Bautista.**

*Ctra. Tabuena, 9. Fuendejalón. 976 862 441.*

### **Cooperativa Santo Cristo.**

*Avenida de la Paz, 4. Magallón. 976 866 464.*

### **Cooperativa Santa Ana.**

*Ctra. de Borja s/n, Pozuelo. 976 862 931.*

### **Nuestra Señora del Niño Perdido.**

*Calvo Sotelo, 15. Tabuena. 976 865 874.*

### **Bodegas Ruberte Hermanos.**

*Avenida Tenor Fleta, 7, Magallón. 976 858 063.*

### **Bodegas Antonio Tolosa.**

*Constitución s/n, Fuendejalón. 976 862 418.*

### **Bodegas Caytusa.**

*Bodegas Bajas s/n. Ainzón. 976 867 552.*

### **Bodegas Agro-Frago.**

*Ctra. Soria, km. 55,4, Magallón. 976 863 006.*

### **Bodega Mareca.**

*Ctra. Borja, s/n. Tabuena. 976 865 795.*

### **Bodegas Román.**

*Ctra. Gallur-Ágreda, 1. Bulbunte. 976 852 936.*