



PON ARAGÓN EN TU MESA

EL VINO EN LA ZONA ORIENTAL DE HUESCA

El Valle del Cinca se ubica en la parte oriental de la provincia de Huesca, en la frontera con Cataluña. La proximidad de esta área geográfica con el Somontano de Barbastro ha sido decisiva para convertir el Valle del Cinca en una de las zonas productoras de vinos de la tierra más dinámicas de Aragón. La viticultura en el Valle del Cinca no es un fenómeno nuevo, existe una larga tradición en la zona, pero con el impulso que supuso la creación de la indicación *Vinos de la Tierra*, la actividad se ha revitalizado, atrayendo incluso a grandes grupos empresariales de fuera, como es el caso de Bodegas Nuviana, que llegó de la mano de Codorníu. Actualmente, conviven las bodegas familiares de larga tradición con otras de reciente implantación.

Este valle es adecuado para uvas de ciclo medio-alto, con una media de precipitación anual inferior a 300 mm y diferencias térmicas muy acusadas entre el día y la noche, que favorecen la correcta maduración de la uva. Su terreno, con suelos variados, facilita la obtención de vides con diferentes matices y la topografía suave facilita la mecanización moderna de cultivo y recolección de la vid. El río Cinca influye en los pagos, creando diferentes microclimas. La combinación de tradición y modernidad se traduce, en esta zona, en la coexistencia de variedades autóctonas de las comarcas del Cinca y del Somontano de Barbastro, con otras introducidas.

LOS 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 de vid aptas, graduación alcohólica volumétrica natural mínima, apreciación o una indicación de las características organolépticas, sistema de control aplicable a los vinos, etc.– y se encuentran en territorios perfectamente delimitados.

Según informa 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 mucho más que 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 3.600 ha de viñedos inscritas en los Vinos de la Tierra. Las seis zonas cuentan con una treintena bodegas y tienen un potencial de producción de unos 100.000 hectólitros, 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.

En Aragón, desde la última actualización de la normativa, a finales de 2005 se cuenta con las siguientes zonas de Vino de la Tierra:

- 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 VALLE DEL CINCA

Creada en 1996 y modificada en el año 2005, esta indicación geográfica se extiende a lo largo de la provincia de Huesca. En concreto, abarca los municipios de Albalate de Cinca, Alcampell, Alcolea de Cinca, Alfántega, Altoricón, Belver de Cinca, Binaced, Binéfar, Castellflorite, Esplús, Fraga, Monzón, Osso, Almudáfar, Pueyo de Santa Cruz, San Esteban de Libera, San Miguel de Cinca –Estiche de Cinca, Pomar de Cinca y Santa Lecina–, Tamarite de Litera, Vencillón, Zaidín y La Almunia de San Juan.

Las variedades autorizadas son, en blancas, macabeo, chardonnay, sauvignon blanc, chenin, gewürztraminer, malvasía, riesling y moscatel Alejandría. En tintas: garnacha, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon, syrah, cabernet franc, graciano, mazuela, moristel (Juan Ibáñez), parraleta y pinot noir. En cuanto a la graduación deberán superar los 11° los blancos, 11,5° los rosados, y los tintos los 12°.

Interprofesional. Gran Vía, 27. Zaragoza. 976 212 985.

LAS BODEGAS



Montejulia

Ubicada en la localidad de Belver de Cinca, en la margen izquierda del río, la bodega Montejulia cuenta con 130 hectáreas de viñedo, distribuidas en cinco pagos con distintas características edafoclimáticas que aportan a los viñedos la máxima expresión varietal. Cuentan con plantaciones de las variedades cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, graciano, y, últimamente están incorporando nuevos viñedos con las variedades syrah y tempranillo. Con la marca Valcinca, la más conocida de la bodega, comercializan vinos tintos, con las variedades cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot y graciano. Con la marca Valcinca también elaboran dos blancos: un semiseco de uva moscatel y un vino dulce de la misma variedad. También están elaborando tintos, bajo la denominación Nueva Era, con las variedades cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot y graciano.

Explotaciones Agrícolas Montejulia. Ctra. Albalate de Cinca- Binéfar, km. 9. Belver de Cinca. Huesca. 974 469 319. www.bodegasmontejulia.com

Valonga

Bodegas Valonga es una empresa familiar situada en la localidad de Esplús (Comarca de La Litera), que cuenta con 86 hectáreas de viñedos seleccionados en los que se cultivan las variedades cabernet sauvignon, tempranillo, merlot, syrah, cabernet franc, garnacha, graciano y chardonnay. Los vinos de Valonga se comercializan en tres grupos: jóvenes, Monte Valonga Colección Varietales y vinos con crianza. El tinto joven se elabora con cabernet sauvignon, merlot y syrah; el rosado joven se elabora con cabernet sauvignon y merlot y el blanco joven es un monovarietal chardonnay. En la colección varietales presentan tres: un merlot, un syrah y un tempranillo. El vino Valonga Crianza combina tempranillo, syrah, merlot y cabernet sauvignon y el Finca Valonga Saso Alto es un vino madurado en barrica con syrah y cabernet sauvignon.

Monte Valonga. Apto. Correos, 29. Binéfar. 974 435 127. www.valonga.com



Nuviana

Ha sido la última bodega en instalarse, de la mano del grupo Codorníu, que tiene presencia en todo el mundo. Las principales variedades con que trabaja son chardonnay, sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot, tempranillo y syrah. Elabora bajo las marcas Nuviana y Veranza. El Nuviana tinto es un vino elaborado con cabernet sauvignon, merlot, syrah; el rosado Nuviana está elaborado con cabernet sauvignon y syrah, y el blanco es un monovarietal de chardonnay. También, bajo la marca Nuviana, se comercializan dos tintos: uno con tempranillo y cabernet sauvignon y otro con tempranillo y merlot. Con la marca Veranza comercializan un tinto, un rosado y un blanco. Son vinos modernos y fáciles de beber, que siguen la línea de los vinos de Nuviana.

Ctra. Zaidín-Litera, km. 11. San Miguel Belver de Cinca. 974 478 800. www.nuviana.com