

**el mundo
del VINO**

LAROUSSE

dirección editorial
Jordi INDURÁIN PONS

edición
Carlos DOTRES PELAZ

redacción
Yanet ACOSTA
páginas 24-35, 108-116, 118-129, 190-193, 196-200, 358-363, 371-381, 384-385
Regino ETXABE
páginas 364-370
Jaume FÀBREGA
páginas 12-23, 138-139, 142-143, 170-172, 174, 176-177, 180-184, 205
Àngel GARCIA I PETIT
páginas 46-59, 62-73
José Luis MURCIA
páginas 88-100, 102-105, 117, 130-137, 175, 206-211, 298-305, 324-337, 346-349, 354-355, 386-387
Joan NEBOT
páginas 36-45, 85, 101, 144-149, 273-295, 338-345, 350-353, 388-392
Lluís TOLOSA
páginas 106-107, 150-165, 308-323
Guzmán URRERO PEÑA
páginas 382-383
El resto de textos, así como los pies de foto de toda la obra, han sido elaborados por el equipo editorial de LAROUSSE EDITORIAL, S. L.

ilustración
Eva ZAMORA BERNUZ, gestión con agencias
Jessica VAN DER LAAN, gestión con organismos y bodegas

dibujos
Enrique FLORES
páginas 74-84 (variedades albariño, garnacha, macabeo, malbec, palomino, pedro ximénez, tannat, verdejo), 173, 316, 318-319, 322, 326, 334

mapas
ESFERA, S. L.

Ver también Créditos fotográficos, en página 399.

cubierta y diseño de interiores
Víctor GOMOLLÓN

maqueta y preimpresión
Enric MIR y Marisa UJJA

corrección
Maribel ARRABAL y Miguel VÁNDOR

actualización 2ª y 3ª edición
Ignacio GONZALEZ

© 2018 LAROUSSE EDITORIAL, S. L.
Rosa Sensat 9-11, 3ª planta
08005 Barcelona
teléfono: 93 241 35 05
www.larousse.es

larousse@larousse.es
facebook.com/larousse.es

@Larousse_ESP

D. R. © MMXVIII EDICIONES LAROUSSE, S. A. DE C. V.
Renacimiento 180, Colonia San Juan Tlihuaca
02400 México D. F.

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagieren, reprodujeran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

El editor garantiza que ha realizado todos los esfuerzos posibles para que la reproducción de las marcas comerciales y de material sujeto a copyright en la obra fuera autorizada por sus titulares. En los casos en que estos no hubieran podido ser localizados el editor quedaría exento de responsabilidad. No obstante, para cualquier rectificación rogamos se dirijan a la dirección de correo electrónico que consta en esta página.

ISBN (España): 978-84-17273-55-2
Depósito legal B-16941-2018
3E11

ISBN (México): 978-607-21-1973-4

Presentación

¿DE QUÉ HABLAMOS CUANDO HABLAMOS DE VINO? Hablamos de una larga historia; de muchas y diversas culturas, unas vecinas, otras separadas por océanos, pero todas ellas con un profundo vínculo común; hablamos de paisajes y territorios, de climas y estaciones; hablamos de variedades de uva y de procedimientos, de nuevas técnicas en constante evolución y de otras tradicionales felizmente recuperadas; hablamos de trabajo y esfuerzo en los bancales y en las viñas, del frío de la tierra durante las madrugadas invernales y del sol inclemente cuando se acerca la vendimia; del gusto y adecuación al paladar y de su combinación gastronómica; hablamos de su importancia como sector económico, y de las expresiones de la lengua, de los ritos y celebraciones que giran alrededor del vino; también de la arquitectura de sus bodegas y de su fructífera relación con el diseño, el arte y la literatura, la música y el cine; y, sobre todo, hablamos del inigualable disfrute de su degustación en compañía.

Hablar y leer de vinos propicia una conversación, un diálogo de altura en el que uno aporta pero también recibe saberes variados. Si tal conversación se establece con un viticultor, un enólogo o un bodeguero, prestémosles oídos. Las últimas tendencias sobre variedades, regiones o gustos se entreveran entonces con unos conocimientos sólidos, ancestrales, proporcionados por la dedicación diaria al cultivo de la vid o a la elaboración del vino. A la vitivinicultura se le debe, entre otras muchas cosas, la conservación tenaz de los espacios y entornos que hacen posible, cada año, el fruto que habrá de vendimiarse y transformarse hasta alcanzar su momento óptimo de consumo. Las gentes del vino vendrían a ser los garantes de unos paisajes, a la vez naturales y profundamente humanizados, que constituyen signo y huella de nuestra propia identidad como civilización.

«El vino es la cosa más civilizada del mundo», dijo un célebre escritor estadounidense, personaje vital, en ocasiones desmedido, poseedor de una pluma directa y precisa de la que salieron algunas de las crónicas periodísticas, relatos y novelas más memorables del siglo xx. Nos referimos —lo habrán adivinado— a Ernest Hemingway, quien además de gran amante del vino y buen conocedor de las tierras en las que se produce, supo condensar en tan pocas palabras la condición del vino como feliz resultado de la intervención del hombre en la tierra. La cita viene al caso de la obra que tiene entre sus manos porque en ella pretendemos acercarnos al vino en sus múltiples facetas, unas prácticas y relativas a su elaboración, clasificación y degustación, y otras más teóricas sobre el pasado, presente y futuro o sobre la cultura del vino, para conformar, con todas ellas, una visión lo más completa posible del apasionante «mundo del vino».

Sumario



10	DE AYER, HOY Y MAÑANA	39	El vino: ¿km o?, ¿producto de proximidad?
12	Un pasado con solera	40	El vino y la «slow food»
12	El primer sorbo	41	Retos en un mundo cambiante
15	Custodios del vino: el vino en la Edad Media	44	¿Por qué en el país del vino se bebe tanta cerveza?
19	La gran expansión: el vino en la Edad Moderna	45	Qué, quién, cuándo y cómo se consume vino
23	Botellas con historia	46	El futuro del vino
24	Qué, quién, cuándo y cómo se consumía vino	46	Investigación y búsqueda de la excelencia
26	Las innovaciones del siglo XIX	51	La ayuda de la genética
29	Las grandes plagas	52	Larga vida: los beneficios del vino
31	Siglo XX: entre la cantidad y la calidad	55	Vinoterapia
33	Grandes familias vitivinícolas	56	El vino como promotor de la vida social
36	El vino, hoy	59	Qué, quién, cuándo y cómo se consumirá vino
36	Entre el mercado global y el valor de lo local		





60	DE LOS SABERES DEL VINO	118	Clasificación por su origen
62	Ciencia y vino	122	Las DO y las DOCa
62	Del subsuelo a la mesa	126	Vinos de pago
66	Los secretos de la geografía	128	Otras denominaciones españolas
70	Viticultura y enología	130	Clasificación de los vinos en Latinoamérica
73	¿Tiene la enología algo de alquimia?	134	Otras denominaciones del mundo
74	Los procesos del vino	138	Un desafío para el diseño
74	Cepas y variedades	138	Botellas: formas, tamaños, colores
85	La recuperación de variedades autóctonas	140	Leer la etiqueta
86	La cepa viva más antigua del mundo	142	Publicitar el vino
88	El cultivo de la vid	144	La economía del vino
94	La vendimia	144	La producción
97	Cirsion: una selección única	146	El consumo
98	La vinificación	148	Ferias y mercados
101	El método champenoise	149	El vino como inversión y como pasión
102	El almacenamiento del vino	150	Arquitectura del vino
106	Criaderas y solera	150	Bodegas centenarias
108	Clasificación del vino	151	Bodegas del Marco de Jerez
108	Por el contenido de azúcares	154	Bodegas históricas de Rioja
110	Según el color	157	Arquitectura modernista catalana
113	Por la edad	160	Arquitectura de autor para el vino de hoy
116	Otros tipos de vinos		
117	Pisco y singani, destilados de la uva		



166 **DE LOS PLACERES DEL VINO**

- 168 **De la bodega a la mesa**
- 168 Compras, añadidas y ofertas
- 170 Una bodega en casa
- 173 La bodega ideal
- 174 La temperatura importa
- 175 El tapón, ¿de corcho?
- 176 **El servicio del vino**
- 176 Todo un arte
- 178 Abrir una botella de vino
- 179 Abrir un espumoso
- 180 ¡Atención!: sirviendo el vino
- 182 Objetos imprescindibles
- 185 Sacacorchos, para que no se te resistan
- 186 A cada vino su copa
- 188 Decantación y decantadoras
- 189 Etapas de la decantación
- 190 **Degustar y entender**
- 190 La cata
- 194 Las etapas de la cata
- 196 Desafío para los sentidos: color, olor y sabor
- 198 Para no perderse: glosario de la cata
- 200 El papel de los críticos
- 201 **Caldos y viandas**
- 201 Maridajes clásicos
- 205 Deshaciendo entuertos
- 206 El vino ante la cocina de autor
- 209 Vinos y gastronomía en Latinoamérica
- 211 Latinoamérica: saber ancestral e innovación

212 **DE LAS REGIONES DEL VINO**

- 214 **Regiones vitivinícolas de España**
- 216 Siempre Rioja
- 220 Los vinos de Castilla y León
- 224 Cataluña, en vanguardia
- 228 Vinos de la lluvia
- 232 El mayor viñedo del mundo
- 236 Sabor mediterráneo
- 240 Aragón y Navarra
- 243 Otras regiones de España
- 246 **Regiones vitivinícolas de Latinoamérica**
- 247 Argentina: altitud y calidad
- 255 Chile, potencia exportadora
- 263 México: pasado lejano, futuro prometedor
- 269 Uruguay, territorio «tannat»
- 271 Otras regiones de Latinoamérica
- 272 **Regiones vitivinícolas de Europa**
- 273 Francia, el referente
- 280 Italia, la «tierra del vino»
- 284 Portugal: vinos con personalidad
- 288 Alemania: originalidad y calidad
- 290 Tokaji y otros vinos húngaros
- 292 El mosaico del vino europeo
- 296 **Otras regiones vitivinícolas del mundo**
- 298 Estados Unidos y Canadá
- 300 Australia y Nueva Zelanda
- 302 El resurgir de Sudáfrica
- 304 Resto de África y Oriente Medio
- 305 El vino que viene




306	DE VINOS Y BODEGAS POR CAMPOS Y CIUDADES
308	Entre un mar de viñas
308	Valor y sentido del paisaje del vino
311	Enoturismo: un buen plan
314	En ruta por el mundo
314	Rutas enoturísticas por España
315	Ampurdán: mar y montaña
318	Rioja: caminos paralelos
321	Lanzarote: redescubrir las islas
324	Rutas enoturísticas por Argentina
325	Salta: «vinos de altura»
328	Rutas enoturísticas por Chile
329	Curicó: de la cordillera al océano
332	Rutas enoturísticas por México
333	Baja California: península de contrastes
336	Otras rutas del mundo
338	Dónde saciar la sed
338	10 bodegas españolas (o portuguesas) que deberías visitar
343	10 bodegas latinoamericanas que deberías visitar
346	De los ultramarinos a las vinotecas
348	De la taberna a la renovada bodega de barrio
350	Grandes establecimientos en España y Latinoamérica
354	Sumilleres y cartas de vinos

356	DEL VINO COMO RITO Y CULTURA
358	Vino y acervo cultural
358	Ritos y celebraciones, del mundo clásico a la actualidad
364	En la punta de la lengua: expresiones del vino en el lenguaje común
371	Expresiones artísticas
371	Vino y literatura
376	La pintura
380	El vino en viñetas
382	Vino y cine
384	Vino y música: armonía de los sentidos
386	Los museos del vino
388	APÉNDICES
388	Bibliografía comentada
390	Glosario básico del vino
393	Índice
399	Créditos fotográficos







**de ayer,
hoy y
mañana**



UN PASADO CON SOLERA

El primer sorbo

ES BIEN CONOCIDO QUE la viña (*Vitis vinifera*) es un cultivo eminentemente mediterráneo y que se da tanto en esta cuenca como en otras áreas del planeta con un clima similar. Pero curiosamente,



Relieve antiguo con parras y racimos, procedente de Asia. Aunque la cultura del vino se ha divulgado sobre todo en la cuenca europea del Mediterráneo, todo indica que su origen radica en tierras asiáticas. (En la imagen superior, cepas viejas riojanas; en la doble página anterior, paisaje de viñedo riojano en otoño, con el castillo de Davalillo al fondo y el río Ebro en primer plano, a su paso por la localidad de San Asensio.)

según la mayoría de historiadores, su origen no es el Mediterráneo en sentido estricto, sino las tierras del Cáucaso. Algunos, sin embargo, sitúan su primer cultivo en otras tierras asiáticas, y también los hay que hablan de un origen en Europa meridional, en el centro del Mediterráneo o en el norte de África. Igualmente, se han hallado antiguas viñas chinas —que se fueron descartando— y americanas (*Vitis riparia*, *berlandieri*, *muscadini*, etc.), utilizadas a raíz de la filoxera como pies para regenerar la especie en el Viejo Mundo. Sea como fuere, la gran paradoja es que las evidencias arqueológicas sitúan el nacimiento del vino en un área que comprende los actuales Irán, Turquía, Turkmenistán, Uzbekistán, Tayikistán, Armenia, etc., y todas estas zonas, excepto Armenia, con la expansión del islam, son hoy en día «vinóforas».

La Biblia hace numerosas alusiones a la vid, hasta unas doscientas (episodio de Noé, etc.), y el vino se convertiría en un elemento sagrado tanto del judaísmo como del cristianismo, hecho que iba a garantizar su ineludible y fabulosa expansión por todo el orbe cristiano, de Oriente a Occidente, y hasta el Nuevo Mundo. El islam, en cambio, considera *haram* (prohibida) la ingesta de alcohol, y con su avance la cultura del vino sufriría una gran pérdida.



A photograph of a vineyard with rows of green grapevines stretching across a hillside. In the foreground, there are large, dark green grape leaves. A circular graphic overlay is centered in the image, consisting of a dark red inner circle and a white outer ring. The text "de las regiones del vino" is written in white, bold, sans-serif font within the dark red circle. The background shows a blurred view of a valley with a small building and more vineyards under a clear blue sky.

**de las
regiones
del vino**

REGIONES VITIVINÍCOLAS DE ESPAÑA

ESPAÑA ES EL PAÍS DE LA UNIÓN EUROPEA CON MAYOR extensión de viñedos, casi mil millones de hectáreas, lo que a su vez representa casi un 15 % de la plantación en todo el mundo. Con más de cien variedades de uva y 134 regiones de vinos de calidad, las áreas vitícolas están dispersas por todo el país y delimitadas por el relieve: una extensa meseta central rodeada por cadenas montañosas horadadas regularmente por largos valles fluviales. Tradicionalmente se ha considerado el norte de España como productor vinos de calidad; el centro, de vinos comunes, y el sur, de vinos de aperitivo, como el jerez, o vinos de postre. Hoy, esa división resulta demasiado esquemática. Lo que sí es cierto, en palabras del sumiller suizo Markus del Monego, es que «los vinos españoles, que asomaban en alguna carta como algo exótico, se han hecho un hueco importante. Hoy no podría haber una buena carta de vinos sin referencias españolas».

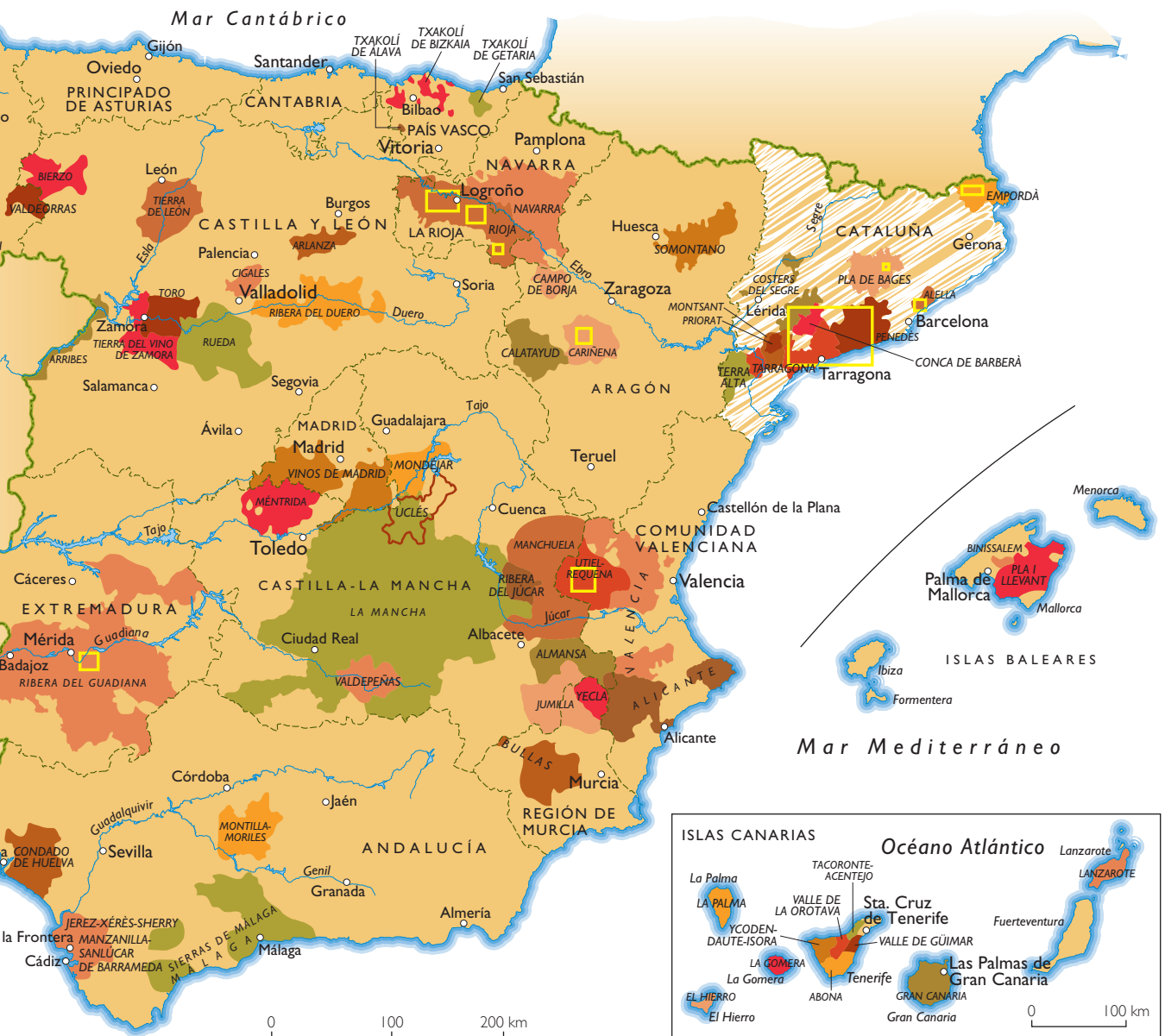


Viñedos y pinares característicos de los países mediterráneos, como los que ofrecen las fértiles tierras de Vega Sicilia, en Ribera del Duero. (En la doble página anterior, viñedos con cepa en primer plano, en la DO Ribeiro.)





Parafraseando el clásico «sol y playa» destinado a la promoción del turismo en España, podría hablarse de «sol y viña» para referirse a las largas horas de sol que recibe por lo general la vid en España, y a que se trata del país de la Unión Europea con mayor superficie de viñedo plantada.



ARAGÓN Y NAVARRA

CON EL PIRINEO A LO LEJOS, junto a los afluentes del Ebro, unos viñedos tenaces, atizados por el cierzo, dan sus opulentos frutos a unos vinos antaño conocidos por su robustez y rusticidad. Pero la calidad se impone hoy en estas tierras, paraíso de la garnacha, con rosados redondos en los campos de Navarra y tintos altivos en la parte de Aragón. Ambos tienen porte osado, ambos asientan su razón. De pura cepa.

Tierras de secano

Si desde el Pirineo viajamos hacia el sur, dejando atrás los valles de montaña y más allá de Pamplona y Jaca, el paisaje cambia por completo. El contraste es enorme: el verde cerrado de bosques y pastizales siempre empapados se transforma, pocos kilómetros después, en un paisaje áspero, reseco, de tonalidades amarronadas, casi estepario. El clima lluvioso, oceánico o de alta montaña, deja paso a otro de carácter mediterráneo con fuerte sesgo continental, en el que reina el cierzo, viento que se encauza en el valle del Ebro y produce gran sequedad. Un clima riguroso, sin contemplaciones, sin medias tintas, donde el empuje de los vegetales redundará en proeza del agricultor.



Cepas de garnacha en verano, en el Campo de Borja, DO aragonesa situada alrededor de la villa de Borja, en las estribaciones del Sistema Ibérico.



Viñedos junto al monasterio de Irache, en la localidad de Ayegui, en el recorrido del Camino de Santiago. En el pasado, la vitivinicultura navarra aprovechó los saberes sobre vinificación de los peregrinos compostelanos procedentes de Francia y Europa central.

Tierra de sobrias monarquías medievales, a menudo entrelazadas, en los reinos de Aragón y Navarra los campesinos siguieron el legado viticultor que les habían transmitido celtíberos y en especial romanos, asentados durante centurias en el valle del Ebro. Los caldos elaborados en la zona tuvieron posteriormente fama de ásperos y duros, usados a veces para fortalecer vinos más débiles de otras zonas, tanto españolas como extranjeras. Acaso los vinos navarros se distinguieron más, puesto que encontraban su salida entre los peregrinos del Camino de Santiago procedentes de Francia y Europa central, cuyos saberes sobre vinificación acabaron por implantarse. La tipicidad de los vinos navarros y aragoneses se centraba en las uvas de la variedad tinta garnacha, que es todavía la más cultivada.

A partir de la década de 1980 el estereotipo de estos vinos, en especial los de Aragón, quedó roto por la renovación realizada en la comarca del Somontano, próxima a Huesca, que pasó a producir unos vinos ligeros, elegantes y variados, de enorme éxito comercial. Estas novedades se sustanciaron posteriormente en otras zonas, hasta conformar el actual mapa vitivinícola de Aragón y Navarra.

Las tierras del vino en Navarra y Aragón

En Navarra, si dejamos de lado una zona limítrofe con La Rioja, junto al río Ebro, que forma parte de la DOCa Rioja, hay una sola DO, que lleva el nombre de la comunidad foral. Además, hay tres

vinos de pago (Otazu, al oeste de Pamplona; Prado de Irache, cerca de Estella, y Arinzano, un poco más al sur) y dos zonas con vinos de la tierra con indicación geográfica protegida: Ribera del Queiles —a caballo entre Navarra y Aragón, desde Tudela hasta Tarazona— y Tres Riberas —procedente de todos los municipios navarros sin DO—.

En Aragón hay cuatro áreas con DO: Somontano, Cariñena, Calatayud y Campo de Borja. Además, hay el vino de pago Aylés, en Mezalocha —al sur de Zaragoza—, y las siguientes zonas que producen vino de la tierra con indicación geográfica protegida: Bajo Aragón —alrededor de Alcañiz—, Ribera del Gállego-Cinco Villas —a orillas del río Gállego, entre Ejea de los Caballeros y Huesca—, Valdejalón —junto al río Jalón, entre La Almunia de Doña Godina y Zaragoza—, Valle del Cinca —de Monzón a Fraga—, Ribera del Jiloca —de Daroca a Calamocha— y la ya citada Ribera del Queiles.

Por lo que se refiere a vinos, al mencionar **Navarra** enseguida pensamos en sus conocidos vinos rosados. Esta DO, de unas 15 000 ha, está dividida en cinco áreas: Baja Montaña —alrededor de Sangüesa—, Valdizarbe —al sur de Pamplona—, Tierra Estella —alrededor de dicha localidad— y Ribera Alta y Ribera Baja —ya junto al Ebro—. Dichas áreas están ocupadas mayoritariamente por cepas de la variedad garnacha, a la que siguen la tempranillo, la merlot y la cabernet sauvignon. La especialización en vinos rosados fue una primera palanca comercial para que el aficionado tomara



Chivite es una de las principales empresas vinícolas navarras, cuya trayectoria se remonta al siglo XVII. En el siglo XIX, la casa familiar en Cintruénigo (Ribera de Navarra) se convirtió en casa de postas o parador (a la izquierda). Arriba, bodega de Gran Feudo, marca del grupo lanzada al mercado en 1975.



conciencia de la existencia de esta denominación, que también produce, en una cantidad que ya sobrepasa a los rosados, tintos nobles, de gran calidad, y excelentes blancos jóvenes de chardonnay y blancos tradicionales de viura. No hay que olvidar el moscatel, singular por la uva de grano menudo con que se elabora.

Situado, como su nombre indica, a los pies de la montaña pirenaica, con Barbastro como principal núcleo urbano, **Somontano** es una de las DO más dinámicas de España. Sus inmejorables condiciones naturales —clima con claro carácter

BODEGAS

ALTO MONCAYO Bodega de Vera del Moncayo (DO Campo de Borja) con robustos monovarietales de garnacha (Aquilón, Alto Moncayo, Veratón). Su elaboración se resuelve aliando modernidad y tradición: una vez iniciada la fermentación, se realiza el pisado de las uvas para extraer el máximo potencial a todos sus granos.

BORSAO Los tintos de esta bodega (DO Campo de Borja), elaborados con garnacha exclusivamente o como ingrediente fundamental, gozan de reconocimiento internacional. Además, produce vinos rosados, también con garnacha, y blancos, con uvas macabeo.

CHIVITE Fundada en 1647 en Cintruénigo (DO Navarra), el éxito de su rosado Gran Feudo (desde 1975) impulsó la bodega: Señorío de Arinzano (vinos de pago), viñedos en Rioja

(Viña Salceda), Ribera del Duero y Rueda. Destacan su Colección 125, tinto reserva y suntuoso blanco fermentado en bodega, y el rosado Las Fincas.

ENATE En la localidad oscense de Salas Bajas (DO Somontano) se encuentra esta bodega, gran exportadora, que elabora vinos blancos con chardonnay y gewürztraminer, un rosado con cabernet sauvignon y tintos con merlot, syrah y otras. Artistas como Saura, Chillida, Tàpies o Broto han ilustrado sus etiquetas.

LANGA Bodega familiar fundada en 1982. Posee 70 ha de viñedos (DO Calatayud), repartidas en dos fincas con microclima diferenciado que dan lugar a singulares variabilidades aromáticas. Sus etiquetas son Langa y Reyes de Aragón (que incluye espumosos).





continental, buena insolación y lluvias escasas— y sus viñedos de variedades internacionales — chardonnay, tempranillo, cabernet sauvignon, gewürztraminer— dotan a sus más de 4 100 ha de condiciones idóneas para producir vinos de gran calidad. Cabe señalar también la presencia de la tradicional uva tinta moristel, con la que se elaboran vinos rosados y tintos típicos. En definitiva, aquí convive la innovación y la nueva imagen de los vinos de Aragón, posiblemente la cara más conocida, con bodegas que continúan elaborando vino con un estilo más clásico.

En el extremo meridional de la provincia de Zaragoza, entre los cursos de los ríos Huerva y Jalón, **Cariñena** fue la primera área de Aragón declarada oficialmente DO, en 1932. Sus más de 16 600 ha, centradas en la localidad homónima, tienen un clima continental extremo, con lluvias

Contraste entre las líneas rectas de la vanguardista sala de almacenamiento de Enate (DO Somontano) y las clásicas formas redondeadas de las barricas. Esta DO ha destacado en las últimas décadas al apostar por vinos ligeros, elegantes y variados.

escasas y mucho viento. Antes de la filoxera, los viñedos eran mayoritariamente de la variedad mazuelo, tan importante en la zona que llegó a tomar el nombre de la comarca, «cariñena», pero esta uva fue sustituida por la garnacha, hoy mayoritaria, complementada con cepas de variedades internacionales. Como prueba de su voluntad por arraigarse a su tierra y a sus gentes, el consejo regulador de esta DO homenajeó con un vino gran reserva elaborado por cuatro bodegas al popular cantautor José Antonio Labordeta (1935-2010).

Alrededor de la ciudad que da nombre a la DO **Calatayud**, junto al río Jiloca y sus afluentes, se extiende esta zona de viñedos, de unas 7 300 ha, en un entorno climático continental de tipo semiárido. Este clima influye en el rendimiento de las vides: sus frutos presentan un notable equilibrio entre acidez-alcohol, dando lugar a vinos singulares. La variedad de uva principal es la garnacha tinta, mientras que entre las blancas prima la macabeo.

A los pies del majestuoso Moncayo, alrededor de la localidad que le da el nombre, las casi 6 300 ha de la DO **Campo de Borja** tienen en la tinta garnacha la variedad de cepa principal, mientras que la macabeo reina entre las blancas. En el monasterio cisterciense de Veruela se instaló, en 1994, el primer museo del vino de Aragón.

BODEGAS



PAGO AYLÉS Vino de pago de Aragón, procedente en exclusiva de una finca cuya tradición vitivinícola se remonta al siglo XII. Tiene dos colecciones de vinos: Aldeya, con la etiqueta Serendipia (tinto syrah y blanco chardonnay) en su gama alta, y Pago Aylés.

PAGO DE CIRSUS Proyecto de Iñaki Núñez en Ablitas (DO Navarra), que suma vinos de pago con una oferta enoturística inspirada en el modelo de los *châteaux* franceses. Sus vinos blancos, rosados o tintos, fermentados en barrica, han recibido importantes distinciones.

PANIZA Esta bodega, situada en la localidad homónima (DO Cariñena), tiene sus viñedos en cotas altas (entre los 700 y los 850 m). Sus vinos, llenos de contrastes y sorpresas, abarcan una amplia gama, incluyendo un blanco macabeo con solo 5,5 % vol. de alcohol (Esencia).

PIRINEOS Desde Barbastro (DO Somontano), esta bodega integrada en el grupo Barbadillo elabora vinos de calidad que incorporan variedades locales tradicionales (moristel, parraleta). Sus marcas son Señorío de Lazán, Marboré, Alquézar, Montesierra Selección y Pirineos.

VIÑA MAGAÑA Fundada en 1968 y situada en Barillas (DO Navarra), es una bodega emblemática por el vino de lujo de la variedad merlot con el que apostaron en sus inicios. Produce tintos de crianza con variedades internacionales, entre los que destaca el singular vino de autor Calchetas.

VIÑAS DEL VERO Esta empresa de Barbastro fue creada en 1987 para elaborar vinos de calidad en la DO Somontano. Cultiva cepas locales e internacionales, y la crianza se realiza en barricas de roble francés. Destaca su tinto Blecua, de producción limitada.