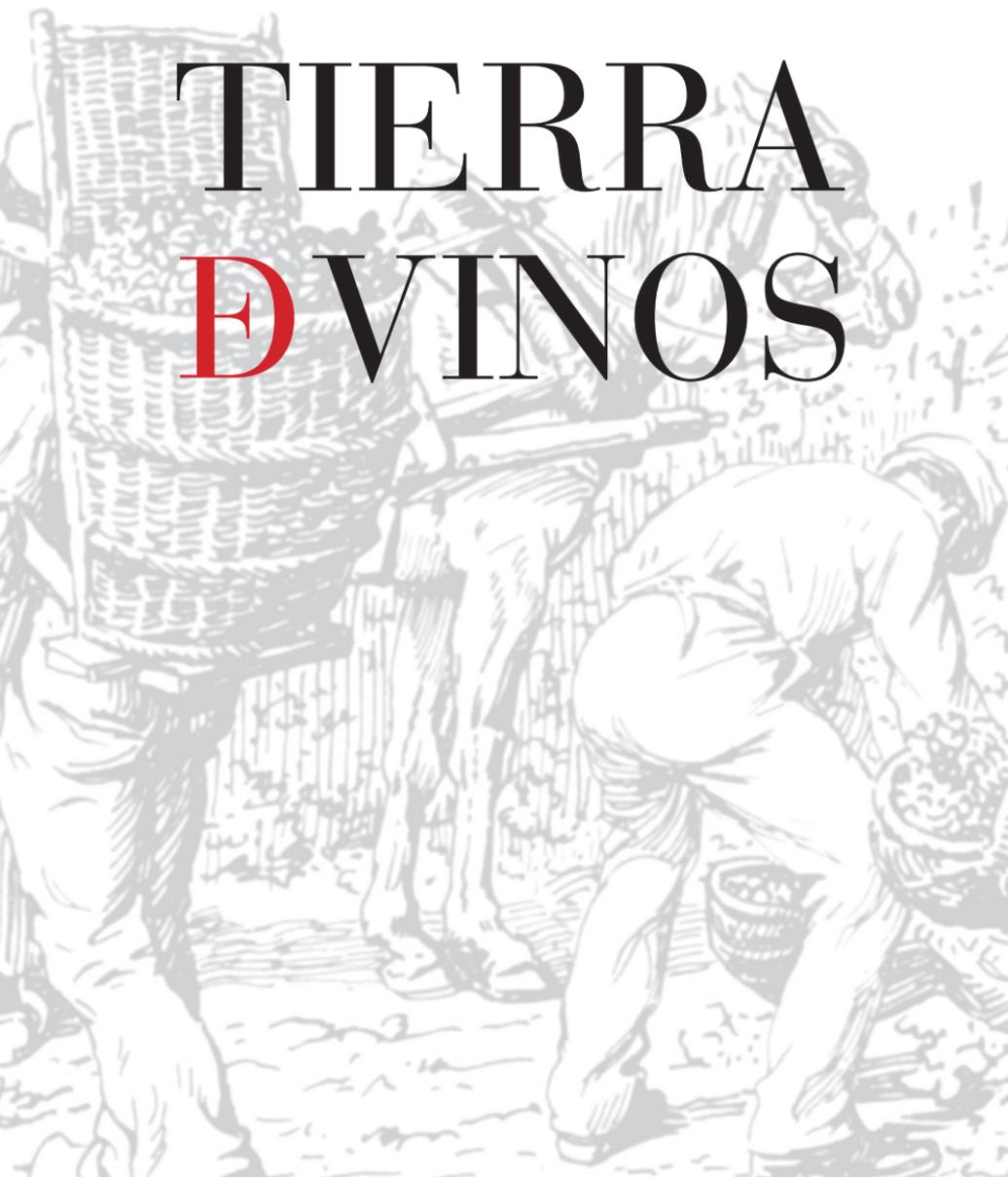


— LAROUSSE —

TIERRA D VINOS



Dirección editorial: Jordi Induráin
Edición: Emili López Tossas
Redacción: Jaume Fàbrega, Àngel Garcia i Petit,
José Luis Murcia y Lluís Tolosa
Cartografía: Esfera S.L.
Cubierta: Sergi Freixes
Diseño, maquetación y preimpresión: Víctor Gomollón

© 2017 LAROUSSE EDITORIAL, S.L.
Rosa Sensat, 9-11, 3.^a planta
08005 Barcelona
Tel.: 93 241 35 05
larousse@larousse.es - www.larousse.es
facebook.com/larousse.es - @Larousse_ESP

ISBN: 978-84-16984-66-4
Depósito legal: B-17732-2017
5E11

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, reprodujeren, 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 del material sujeto a copyright en la obra fueran autorizados 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.

PRESENTACIÓN

España es tierra de vinos. Por su situación y por su clima, en ella crecen con absoluta tranquilidad miles y miles de cepas que cubren buena parte de su terreno agrícola. Los romanos ya descubrieron las bondades del lugar para la producción vinícola, y los siglos posteriores no hicieron más que corroborar y consolidar esa reputación ancestral. El vino ha estado siempre muy presente en una sociedad mediterránea como la española, y en el momento actual goza de gran vitalidad y voluntad de innovación.

Y de España, la viticultura pasó a América. Los españoles plantaron los primeros viñedos en el Nuevo Mundo en el siglo XVI, forjándose una tradición secular. Esa fue la base para que a finales del siglo XX se iniciara una transformación que dio lugar a un pujante sector vitivinícola de calidad en México, Argentina o Chile.

Las páginas de esta obra invitan a introducirse en el mundo de los vinos españoles y latinoamericanos, a través de las principales variedades de cepas que se cosechan y de las zonas de producción. Pero además, explican también los sistemas de vinificación, la conservación y almacenamiento del vino, su servicio en la mesa, su degustación o su maridaje con diferentes ingredientes y platos. Se trata, pues, de un recorrido de paisajes y placeres que arranca en la tierra y termina en la mesa.

En las últimas décadas se ha constatado un cambio en la relación con el vino, al pasar de ser, para muchas personas, una bebida sencilla para acompañar monótonamente las comidas, a ser considerada como una bebida de calidad con la que conjugar aromas y texturas para obtener placer. En ese tránsito, la persistencia de muchos productores y muchas bodegas por dignificar la elaboración y obtener un producto de calidad ha sido realmente ejemplar.

En definitiva, la presente obra está pensada para que el lector disfrute de los vinos, y para que conozca mejor la pasión de los elaboradores por sus caldos y el ritmo pausado de la naturaleza en la que crecen las vides.

LOS EDITORES

SUMARIO



CEPAS Y TIERRAS DE VINOS | 8

Climas y suelos | 10

Las principales variedades de uva | 16

Vinos de España | 32

Rioja | 34

Cataluña | 42

Castilla y León | 50

Andalucía, Murcia,
Valencia y Baleares | 58

Galicia y Cantábrico | 66

Navarra y Aragón | 74

Castilla-La Mancha | 80

Otras zonas vinícolas españolas | 87

Vinos de Latinoamérica | 94

Argentina | 96

Chile | 112

México | 128

Otros países | 140

RUTAS ENOTURÍSTICAS | 148

Paisajes vitivinícolas | 150

Rutas por España | 152

Rutas por Argentina | 162

Rutas por Chile | 166

Rutas por México | 170





ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL VINO | 174

Las diferentes vinificaciones | 176

Crianza y conservación de los vinos | 180

Botellas: formas, tamaños y colores | 184

La bodega en casa | 186

EL SERVICIO Y LA DEGUSTACIÓN | 188

El servicio del vino | 190

La decantación | 196

Las copas | 198

Aspectos fundamentales de la cata | 200

Vino y salud | 210

Maridaje de vinos y platos | 214



GLOSARIO | 222





La variedad garnacha tinta de cepas es la principal tanto en Aragón como en Navarra, para la elaboración de vinos tintos y rosados. En la imagen, viñedo de la DO Campo de Borja

NAVARRA Y ARAGÓN

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 áspere, 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 viento —cierzo— 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 redunda en proeza del agricultor.

Tierra de sobrias monarquías medievales, a menudo entrelazadas, en los reinos de Navarra y Aragón 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 Arínzano, 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—,



Viñedos junto al monasterio de Irache, cerca de la localidad de Estella (DO Navarra)

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 de Queiles.

NAVARRA Por lo que se refiere a vinos, solo con pensar en Navarra enseguida nos acordamos de sus conocidos vinos rosados. Esta DO, de 11 700 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 jun-

to 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 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.

SOMONTANO Situado, como su nombre indica, a los pies de la montaña pirenaica, con Barbastro como principal núcleo urbano, es una de las DO más dinámicas de España. Sus inmejorables condiciones naturales —clima con claro carácter continental, buena insolación y lluvias escasas— y sus viñedos de variedades internacionales —chardonnay, tempranillo, cabernet sauvignon, gewürztraminer— dotan a sus 4 400 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.

CARIÑENA En el extremo meridional de la provincia de Zaragoza, entre los cursos de los ríos Huerva y Jalón, se encuentra esta DO, la primera de Aragón declarada oficialmente, en 1932. Sus 14 000 ha, centradas en la localidad homónima, tienen un clima continental extremo, con lluvias escasas y mucho viento (cierzo). 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 fue sustituido por la garnacha, hoy mayoritaria. Esta variedad se complementa 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 al popular cantautor José Antonio Labordeta (1935-2010), elaborado por cuatro bodegas.

CALATAYUD Alrededor de la ciudad que da nombre a esta DO, junto al río Jiloca y sus afluentes se extiende esta zona de viñedos, de unas 5 000 ha, en un entorno climático continental de tipo semiárido. Esta climatología



Interior de la bodega Julián Chivite
en Cintruénigo (DO Navarra)

tiene influencia 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.

CAMPO DE BORJA A los pies del majestuoso Moncayo, alrededor de la localidad que le da el nombre, las 6800 ha de esta DO 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

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

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

CHIVITE Fundada en 1647 en Cintruénigo (DO Navarra), actualmente también elabora vinos en Rioja (Viña Salceda), Rueda, Ribera del Duero (Vinos de Baluarte) y los vinos de pago del Señorío de Arínzano. Cabe señalar su Colección 125, tinto reserva y suntuoso blanco fermentado en barrica; los tintos, rosados, blancos y moscatel Gran Feudo, o el Finca Villatuerta syrah o Finca Villatuerta Selección Especial (tempranillo y merlot). Tiene también vinos ecológicos.

ENATE En la localidad oscense de Salas Bajas (DO Somontano) se encuentra esta bodega de referencia en el mercado vitivinícola peninsular, que a la vez es una gran exportadora. Elabora vinos blancos con las variedades chardonnay y gewürztraminer, un rosado con cabernet sauvignon y tintos con merlot, syrah y otras. Sus etiquetas han incorporado obras de grandes artistas (Saura, Chillida, Tàpies, etc.).

LANGA HERMANOS 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. Elaboran también espumosos con el método *champenoise*. Sus etiquetas son Langa y Reyes de Aragón.

MAGANA 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, siempre con variedades internacionales, todos de crianza, entre los que destaca el singular vino de autor Calchetas.

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 garnacha o merlot) en su gama alta, y Pago Aylés.

PANIZA Esta bodega, situada en la localidad del mismo nombre (DO Cariñena), tiene sus viñedos en cotas altas (entre los 700 y los 850 m). Sus vinos, llenos de contrastes y sorpresas, abarcan una gran gama, desde los jóvenes Val de Paniza hasta vinos de calidad como el Artigazo, pasando por el vino Esencia, blanco de la variedad macabeo con solo 5,5% vol. de alcohol.

PIRINEOS Desde Barbastro (DO Somontano) esta bodega ocupa un lugar destacado en la elaboración de vinos de calidad con una base importante de variedades locales tradicionales, como la moristel y la parraleta. Sus marcas son Señorío de Lazán, Marboré, Alquézar y Pirineos Selección.

VIÑAS DEL VERO Esta empresa fue creada en 1987 para elaborar vinos de calidad en la DO Somontano. La bodega, en Barbastro, mantiene un viñedo con cepas locales e internacionales (cabernet sauvignon, chardonnay, etc.) y la crianza se realiza en barricas de roble francés. Sus vinos se comercializan con las marcas Vinos del Vero.



Vino blanco
Enate, elaborado
con uva chardonnay
(DO Somontano)