

Denominación de Origen Protegida Calatayud

PAISAJES HEROICOS, VIÑEDO EXTREMO (I)

En la Denominación de Origen Protegida de Calatayud la garnacha es la variedad protagonista en la producción de vinos tintos y el macabeo la dominante en blancos. A ellos se añaden los tintos y rosados de viñas de altura de tempranillo, monastrell y mazuela, y la conservación y desarrollo de la aromática garnacha blanca o la recuperación de la malvasía como base de los blancos.

En una comunidad autónoma en la que reina la garnacha, los vinos de Calatayud se distinguen del resto por ser más minerales y peculiares. Los pagos de las viñas se conforman por predios a gran altura ubicados en el Jalón y sus afluentes, de escasa producción, maduración tardía y cuyas cepas buscan las vetas de agua pues el clima de la comarca es continental predesértico. De allí que la denominación utilice la expresión “viñedo extremo” o de “viticultura heroica” para expresar la singularidad de sus cultivos.

Texto Luis Iribarren

Fotografías DOP Calatayud

Viñas de la bodega San Gregorio.
Cervera de la Cañada. Sierra de Armantes

Las condiciones de suelos y clima aportan poca producción por cepa, como por cerezo, pero la dulzura de los granos y la calidad de los caldos es asombrosa. En nuestros días la denominación sobresale en la elaboración de cavas y vinos a partir de garnachas de más de 30 años, blancas o tintas.

El equilibrio de los vinos se produce por la citada producción escasa, la acidez contenida debida a la fuerte insolación modulada por las noches frías de agosto y, en definitiva, por la altura en la que subsisten milagrosamente estos viñedos. Son hijos de un clima casi desértico, aunque muy sano para evitar fungicidas. La garnacha aportará vinos un punto picantes y astringentes y que recordarán en nariz y color a los arándanos y las grosellas; los vinos de tempranillo de límite del país tienen un fantástico color rojo cardenalicio y huelen a las cerezas maduras de sus lomas. El cambio climático ha revelado que la comarca Comunidad de Calatayud ya es tierra apta para implantar y desarrollar la uva shyrah, tan mineral y especiada; y que tampoco se dan mal los cultivos del cabernet con su recuerdo al pimiento italiano verde dulce si se planta en suelos de huerta, tan fecundas las de Ateca y el valle del Manubles.



La sede de la DOP Calatayud, a cuyo frente encontramos a una joven y dinámica presidenta repleta de grandes ideas, aprovecha la rehabilitación del antiguo silo de Calatayud, en la salida de la ciudad hacia Daroca, y las viñas rodeadas de carrascas de Murero. Reutilizar un silo como sede administrativa ya nos parece de por sí emocionante, al juntarse así la historia dos de los alimentos de la tríada romana, presentes en las vasijas de Bílbilis.

Nos hallamos ante una comarca con infinitas variedades de suelo en pocos kilómetros cuadrados, como sucede en todo el Sistema Ibérico por su origen geológico. En aquellos de aspecto rojizo en que predomine la arcilla, los vinos, aun de un mismo varietal, serán más coloridos y de graduación alcohólica alta; las vides en suelo de pizarra gris o roja aportan, a través de su absorción mineral y poco rendimiento, vinos con esta particularidad marcada; las fincas plantadas por colonos romanos en suelos de gravas o margas calizas almacenan el calor y generan vinos con cuerpo y aromáticos. De todos ellos hallamos cumplida cuenta en la comarca que cuenta, además y por altura, con la ventaja de una lenta y reposada maduración de los granos.

Las bodegas de la DOP Calatayud son el ejemplo más claro de cómo la industria agroalimentaria puede vertebrar un territorio extenso con inversiones propias. Proponemos retornar a la comarca hasta conocerlas todas, combinando la visita con destinos históricos y tratamientos de balneoterapia. Por razones de espacio, aquí glosaremos solo un vino de cada bodega, pero recomendamos probar los demás, hay unos treinta muy sobresalientes. Empezaremos de norte a sur a desgarnar el racimo.