vinetur

El imperio de la Garnacha

Una experiencia enoturística que combina arte, cultura y vinos únicos en el mundo

lunes 11 de septiembre de 2023

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Si aún estás pensando en vacaciones o te apetece hacer una escapada enoturística de fin de semana, te propongo la provincia de Zaragoza, en concreto la D.O. Campo de Borja. Además ahora es época de vendimia y está todo precioso.

La capital de esta D.O. es Borja, una localidad que se ha hecho famosa tanto por sus joyas líquidas de Garnacha como por la restauración del Ecce Homo que se encuentra en el interior de la iglesia del Santuario de Misericordia. Para quien no conozca la historia, esta pintura estaba muy mal conservada y que en 2012 se restauró adquiriendo fama mundial. Os recomiendo verla si no la conocéis. La sonrisa está

asegurada.

Y después de este inciso sigamos con el vino.

Esta tierra alberga **viñedos de Garnacha que datan de 1203** y donde la media de sus cepas tienen **edades comprendidas entre 30 y 50 años**. Debido a la antigüedad de los viñedos, las producciones son bajas pero la complejidad estructural y aromática es excelente. Sin lugar a dudas, son vinos únicos en el mundo.

Vamos con algunas curiosidades de esta variedad

- Es una uva que tiene un alto contenido en azúcar y se utiliza también para elaborar vinos naturalmente dulces como los **vins de Banyuls**.
- Cuanto más **pobre sea el terreno** donde estén plantadas las cepas, mayor **concentración y calidad** tendrán sus vinos.
- La D.O. Campo de Borja tiene una iniciativa pionera en su territorio destinada a la conservación de las **viñas históricas de Garnacha**.
- Es una **variedad extremadamente versátil** con la que puedes elaborar un menú de principio a fin. Se puede comenzar con un aperitivo acompañado de un **cava de Garnacha**, continuar por un **rosado fresco y aromático**, seguir con un **tinto**, y terminar con un **dulce natural**.

Y con algo más técnico: las propiedades de la Garnacha tinta

Esta variedad es **la tercera más plantada en España** y está ampliamente extendida por nuestra geografía. Es **originaria de Aragón** y se extendió por Italia y Francia desde el siglo XII al XVII.

Se trata de una **variedad muy resistente a temperaturas extremas y vigorosa**. Su **maduración es temprana** y se adapta muy bien a suelos pobres. Otra de las características es que sus vinos son **sensibles a la oxidación** y por tanto envejecen muy rápidamente. Por otro lado es una uva muy versátil, con la que elaborar vinos de todo tipo (tintos, rosados, dulces, etc). Podemos decir que se trata de una **uva todoterreno**.



Variedad garnacha

¿Qué hace especial a esta D.O.?

Esta denominación de origen presenta **variedad de suelos y microclimas**, lo que hace que sus vinos se enriquezcan de diferentes matices. Aquí se elaboran tanto blancos a base de **Macabeo, Chardonnay o Garnacha blanca, entre otras variedades**. Como tintos, principalmente monovarietales de Garnacha, pero también vinos elaborados con otras variedades como **Mazuela, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah**.

La D.O. se divide en **tres zonas**:

Zona baja: comprende los viñedos de Pozuelo de Aragón y Magallón. Se sitúa a una altitud de entre 350 y 450 metros y sus suelos son pardo cálidos. Aquí la vendimia se hace antes, ya que es una zona donde hace más calor en verano. El resultado: **vinos potentes y muy aromáticos**. Aquí se encuentran bodegas como **Bodegas Ruberte** o **Bodega Picos**.

Zona media: comprende los viñedos de Ainzón, Borja y Fuendejalón. Los viñedos se sitúan entre 450 y 550 metros de altitud y los suelos son arcillo-ferrosos. Es la zona donde mayor densidad de viñedo hay. El resultado: **vinos carnosos y estructurados**. En esta zona encontramos bodegas como: **Bodegas Borsao** o **Bodegas Morca**.

Zona alta: comprende los viñedos de Ainzón, Fuendejalón, Tabuenca, El Buste y Vera. Los viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud. Los vinos de esta zona son **sutiles y finos**. Algunas de las bodegas de esta zona son **Bodegas Aragonesas** o **Bodegas Alto de Moncayo**.