vinetur

Calaterra, conocer el pasado para proyectar el futuro

Primera Edición de Calaterra. La tierra habla, y en Calatayud la están escuchado

viernes 12 de diciembre de 2025

ESCRITO POR DAVID MANSO



Este primera edición de Calaterra ha supuesto un punto de partida, un comienzo para este proyecto que este consiste en el estudio que establecerá los suelos tipo que permitan identificar y seleccionar las parcelas y viñedos que mejor expresan sus características y con ello la identidad de los vinos de la DOP Calatayud.

En Calaterra el protagonista es el suelo y su sostenibilidad en el futuro siendo este el hilo conductor de este interesante encuentro. Conocer su pasado geológico, como han evolucionado sus suelos con el tiempo y así poder proyectar un futuro sostenible.



Para conocer más en profundidad Calaterra un viaje a diferentes localizaciones de la DOP Calatayud permite conocer la variedad de suelos que esta denominación posee. Sierras ondulantes con valles poco profundos acogen los viñedos de esta denominación en la que se cultivan un total de 3.500 ha. repartidas entre los 52 municipios que la conforman. Sus viñedos extremos se asientan en laderas escarpadas, abrasados por el sol durante el día y azotados por el frío nocturno a altitudes comprendidas entre los 650 y los 1.100 mts. donde son cultivadas variedades como Tempranillo y Syrah, en tintas, y Viura (Macabeo), Garnacha Blanca y Malvasía, en blancas, aunque es sin duda alguna la Garnacha quien reina en sus campos. Uva esta que representa las tres cuartas partes (75%) del total de la producción en tintas, siendo estas, las variedades tintas, el 92% de su producción total de uva. Calatayud es sin duda una tierra de tintos,

y principalmente de la variedad Garnacha. El proyecto Calaterra profundiza en sus suelos, los identifica, los estudia y los clasifica, y en Calatayud encontramos una amplia variedad de ellos; Gravosos, Margas, Pizarras grises, Pizarras rojas y Arcillo-ferruginosos. Todo es conjunto de factores son los que identifican a la DOP Calatayud, los que la caracterizan dando personalidad e identidad propia s sus vinos.

Una vez conocido sus viñedos y la formación geológica de sus suelos gracias a Ruth Soto, Dra. Ciencias Geológicas e investigadora del IGME-CSIC, es momento de conocer sus vinos. Para ello, una cata a pie de viñedo dirigida por Fernando Mora, Master of Wine, viticultor y elaborador de vinos, nos acerca a la parte líquida del territorio, eso sí, acompañada por platos y productos propio de la zona. Estar rodeado de viñedo, contemplando sus paisajes con el Moncayo de fondo, respirando los aromas que desprende el campo, disfrutando del entorno que envuelve al vino, y por supuesto de unas buenas migas, entre otras delicias gastronómicas hace que la cata tenga una lectura diferente.

De vuelta a la población de Calatayud profundizamos en el este interesante proyecto de Calaterra en el Aula Cultural San Benito, un bonito espacio en el que Françoise Vannier, Experta en geología y terroir, profundiza en el proyecto. El estudio de parámetros físicos con modelos digitales como la altitud, la temperatura, la cual varía con la altura, la pendiente, la insolación directa,..etc. para después estudiar el sustrato geológico y la composición de suelo mediante calicatas. Una exhaustiva radiografía de los suelos de la DO Calatayud que ayudará a comprender mejor el terreno, a adaptarse, y a tomar las mejores decisiones técnicas para el viñedo. Tras la presentación de los estudios del proyecto, nuevamente Fernando Mora propone la cata de varios vinos de la DO Calatayud. Un blanco, porque aun siendo un tierra históricamente de tintos en Calatayud también se elaboran vinos blancos, y varias Garnachas para conocer cómo se expresan estas según su zona de procedencia en la que parámetros como el suelo y la altitud marcan las diferencias dotando a cada vino de personalidad propia.

"En la DOP Calatayud se encuentran algunos de los mejores viñedos de Garnacha del mundo" – Fernando Mora MW

El cierre de la jornada fue a cargo de Eduardo Salanova, Chef y Director Gastronómico de Canfranc Express, quien realizó una propuesta gastronómica mediante showcooking en directo adaptando los platos a los vinos. Complejidad, armonía, texturas y sabores acompañan las propuestas en vinos. Puro Calatayud tanto en la copa como en la mesa, porque es la gastronomía, además de sus vinos, otra de las muchas bondades que se pueden disfrutar en esta tierra. Su reconocida huerta, sus frutales, la ganadería y sus derivados ofrecen una amplia variedad de productos que acompañan perfectamente a sus vinos. Una tierra que ahorra cuenta con nombre y apellidos gracias a este proyecto de Calaterra, que busca ofrecer lo mejor de sí misma siendo la singularidad de sus suelos el elemento diferenciador de sus vinos.






CALATERRA




CALATERRA


CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN








CALATERRA




CALATERRA


— INVITACIÓN
CALATERRA
— D.O.P. Calatayud —
La tierra habla, y en Calatayud la estamos escuchando
Iª Edición Calaterra | 27 de noviembre 2025
Un evento exclusivamente profesional en el que se presentará una iniciativa destinada a profundizar en el conocimiento de la diversidad edáfica de nuestro territorio, asociada a su expresión agronómica y vitivinícola, en el que contaremos con:
Ruth Soto
Dra. Ciencias Geológicas, experta en roca madre.
Françoise Vannier
Experta en geología y terroir reconocida mundialmente por sus investigaciones en la Bourgogne.
Fernando Mora
Master of Wine, viticultor y elaborador de vinos.
Ramsés Gonzalez
Segundo Chef más joven en conseguir una Estrella Michelin en España.
Programa Calaterra, noviembre 2025
26 mie. 20.30h. _Cena informal de bienvenida
27 juev. 9.00h. _Visita técnica a viñedos con almuerzo
13.00h. _Charla especializada y showcooking con degustación de vinos
17.30h. _Fin de la jornada
_ DRESS CODE Ropa y calzado abrigado y cómodo
_ Imprescindible confirmar antes del 5 de noviembre
Enviar mail a: calaterra@calatayudwine.com
CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DIPUTACIÓN DE ZARAGOZA


CALATAYUD


CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN


GARNACHA
PIZARRA GRIS
TIASO
DE SOMMOS


ALBADA
PARAJES
LA CAÑADILLA
BOTELLA Nº 1098
PRODUCCIÓN 4250
VIÑAS VIEJAS DE
GARNACHA TINTA DEL PAÍS
VENDIMIA 2022
VIÑEDOS DE ALTURA


CALATERRA
GARNACHA
ROJA
ARAIA
DE SOMMOS








Tipología de suelo
Calizo
Municipio
Munébrega
Altura del viñedo
793 m altitud
Variedad
Garnacha tinta
CALATAYUD
CALATERRA




















ATAYUD
CIÓN DE ORIGEN










Tipología de suelo
Tierras rojas con cuarcitas
Municipio
Atea
Altura del viñedo
965 m altitud
Variedad
Garnacha tinta
CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALATERRA


CALATERRA

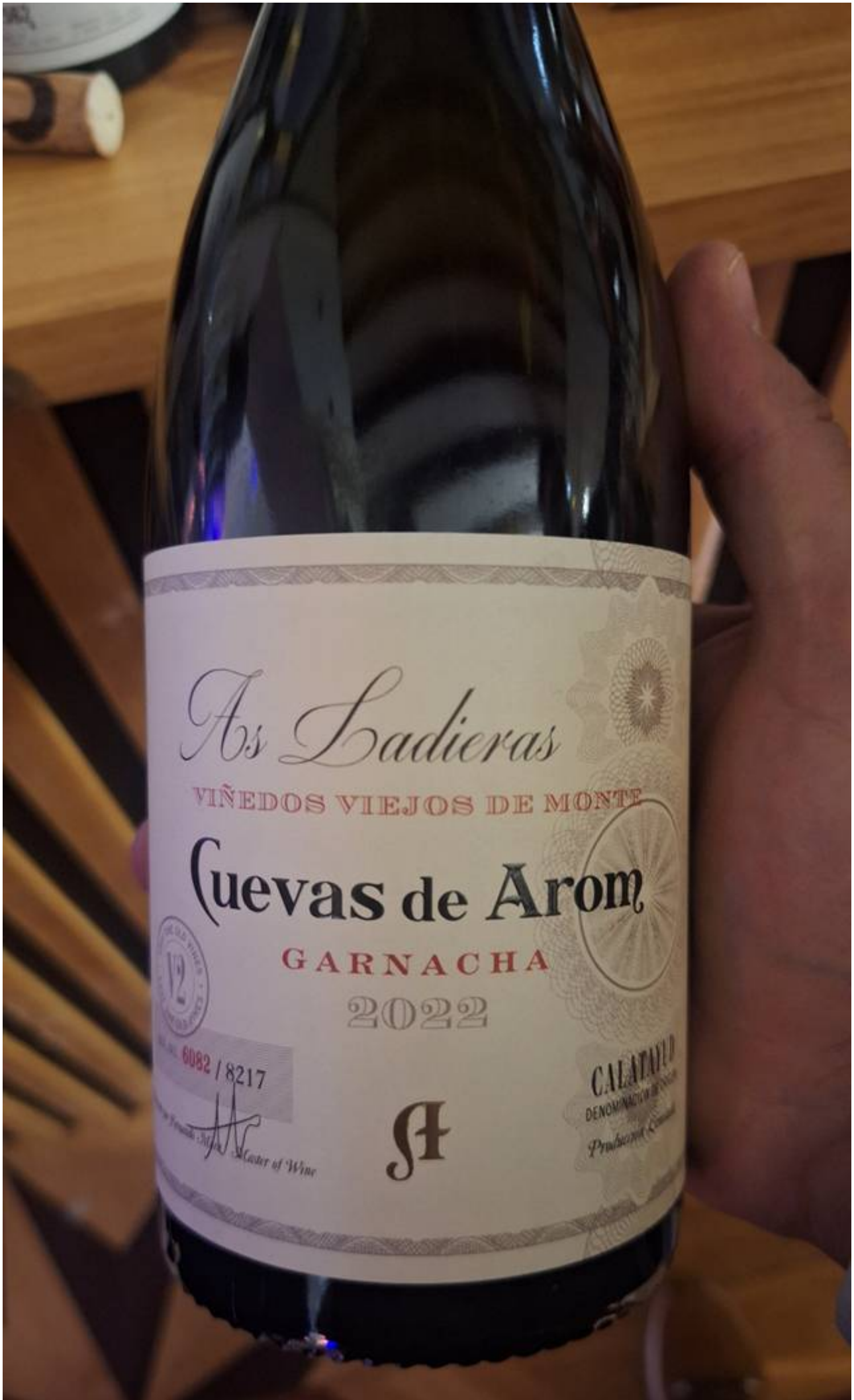

Las Pizarras
VIÑA ACERED
GARNACHA
Calatayud
CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN


CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN


CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN




BODEGAS
DO CALATAYUD
#VIÑEDOEXTREMO
CALATAYUD
CALATAYUD
CALATAYUD
Excepcional
Mente Diferentes


As Sadieras
VIÑEDOS VIEJOS DE MONTE
Cuevas de Arom
GARNACHA
2022
6082 / 8217
CALATAYUD


La tierra habla, y en Calatayud
la estamos escuchando
www.calaterrawine.com
CALATAYUD
CALATERRA


CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALATERRA
FERNANDO MORA MW
A QUE SABEN LOS SUELOS


CALATAYUD
CALATAYUD
David
Manso


CALATAYUD


CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALATERRA


CALATERRA