Variedades de uva autóctonas de Aragón

Que en Aragón tenemos auténticos tesoros gastronómicamente hablando no es ningún secreto. Cada vez Son más conocidos el Ternasco, la borraja, el Tomate Rosa de Barbastro, el Melocotón de Calanda, nuestros vinos…

Pero para entender esto, debemos echar la vista atrás, cuando la mayoría de las familias vivía del campo y en los que la globalización y la industralización todavía no habían aparecido ya que, gracias a ello, no se mezclaban ni semillas ni variedades, ni se buscaba modificarlas artificialmente para sacar el máximo rendimiento. Simplemente los agricultores conocían el territorio a la perfección y sabían que es lo que tenían que cultivar y lo que no se adaptaba al terreno.

Es por ello que una cebolla de Fuentes no sabe igual en Fuentes de Ebro que si se cultiva fuera, o una garnacha no tiene las mismas características si las vides son del Campo de Borja o de La Rioja.

Hoy en día podemos disfrutar y sentirnos orgullosos de que, si hablamos de vino y más concretamente de uva, Aragón es una de las partes de España en las que más variedades autóctonas existen. Y no sólo eso, si no que alguna de las variedades que se empezaron a cultivar aquí, han dado la vuelta al mundo y se pueden ver por campos de Cerdeña, Francia, Argentina e incluso Australia.

Variedades de uva autóctonas de Zaragoza

En la provincia de Zaragoza podemos encontrar tres denominaciones de origen de vinos: Campo de Borja, Calatayud y Cariñena. De todas ellas es bien conocida la garnacha, que por las características del terreno y el clima tan extremo (calor por el día, frío por la noche y falta de lluvia), que tienen determinadas zonas de las Denominaciones anteriormente citadas, hacen una mezcla perfecta para el cultivo de esta variedad.

Uva Garnacha

Como hemos comentado, la garnacha o “tinto aragonés” es la variedad estrella de entre las que se cultivan aquí. En Cerdeña se la conoce como Cannonau, en Francia como Grenache, y es también ampliamente cultivada en el Ródano Francés, Italia, Argentina, México, Uruguay, Chile, Sudáfrica y en la otra parte del mundo, Australia, donde esta variedad marcó el origen vinícola del Continente. El origen de la zona exacta no es fácil de concretar, si bien tanto el Campo de Borja (autodenominado el Imperio de la Garnacha) o Calatayud podrían ser fácilmente candidatas a ello.

A pesar de que entre los años 80 y 90 era una variedad muy despreciada, dado que producía vinos bastos, que se oxidaban fácilmente y se arrancaron multitud de viñedos, hoy en día todavía quedan, sobre todo en las zonas de Calatayud y Borja, viñedos viejos, algunos centenarios. Esto, unido a la falta de lluvia y a que están situados en zonas altas, hacen que la producción sea de mayor calidad. También existe la Garnacha Blanca, cada vez más cultivada en Aragón, La Rioja y Cataluña, que es una mutación de la tinta.

Uva Cariñena

Pero la Garnacha no es la única variedad autóctona e internacional aragonesa. También conocida como Mazuelo en La Rioja o Carignano y Bovale di Spagna en Italia. Proviene del Campo de Cariñena y, como curiosidad, fue la variedad más plantada en Francia hasta finales de los años 80. Además de en el país vecino, podemos encontrar uva Cariñena en Italia, Argelia, varios países del sur de América, Estados Unidos, Croacia, Malta, Chipre, Israel, Turquía… Y viéndose incrementadas en los últimos años las plantaciones de esta uva en China y Australia.

Variedades de uva autóctonas de Huesca

Aunque el grueso de Denominaciones de Origen de vinos se encuentra en la provincia de Zaragoza, que la única que se encuentra en Huesca sea la DO Somontano y que ésta sea la más joven de Argón (1984), es en la provincia oscense donde más variedades de uvas autóctonas aragonesas podemos encontrar (tres). Son menos conocidas que las anteriores, incluso alguna estuvo en peligro de extinción, pero gracias a la labor de varias bodegas, hoy podemos encontrar con relativa facilidad vinos hechos con Parraleta, Alcañón y Moristel

Uva Parraleta

Aunque desde los inicios de la Denominación de Origen Somontano los integrantes de la misma apostaron por variedades foráneas como la Cabernet Sauvignon, Gewurztraminer o Merlot, podemos encontrar variedades autóctonas como la Parraleta. También conocida como Bomogastro, Salcedo Negro o Morate, esta uva, que pasó en pocos años de ocupar el 22% de las viñas del Somontano, a solo el 0,7% está viviendo un nuevo renacer gracias a varios estudios e iniciativas por recuperarla. Aunque durante muchos años se la confundió con la uva Graciano de La Rioja y se aseguró que no había traspasado nuestras fronteras, pruebas de ADN australianas demuestran que esta variedad fue plantada en el sur de Francia y de allí llegó a Australia.

Uva Moristel

Otra de las uvas autóctonas del Somontano es la Moristel, que también se conoce con los nombres de Juan Ibáñez, Miguel de Arcos o Concejón. Aunque se cultiva también en Cariñena y está aprobada para su Denominación de Origen, se cree que el origen de esta uva está en el norte de Aragón. Pese a que existen más plantas de Moristel que por ejemplo de Parraleta, el poco interés mostrado por esta variedad y la escasez de estudios, ha hecho que sea muy poco conocida tanto dentro como fuera de nuestra tierra, teniendo constancia solamente de plantaciones muy pequeñas en la provincia de Alicante.

Uva Alcañón

La introducción de uvas de fuera de España al Somontano dio un empujón a esta zona vinícola aragonesa que supieron aprovechar muy bien. Pero relegó al olvido especialmente a esta variedad, la Alcañón, que por los elevados cuidados que precisa y el bajo rendimiento de sus racimos ha quedado relegada a pequeñas plantaciones diseminadas por pueblos del Somontano y Los Monegros.

En definitiva, debemos ser conscientes del amplio patrimonio que tenemos en Aragón, debemos cuidarlo y potenciarlo al máximo. Patrimonio no sólo son castillos, iglesias y pueblos, si no costumbres, tradiciones, lenguas y productos, tan ligados a nuestra historia, que gracias al esfuerzo realizado han llegado hasta nuestros días. Nosotros no hacemos más que intentar que este patrimonio sea conocido y apreciado por la mayor cantidad de gente posible y que, al igual que hicieron antes que nosotros, se conserve para los que vienen detrás nuestro.

También debemos pensar en que gran parte de la producción de vino de Aragón se exporta, sobre todo en determinadas zonas. Mientras tanto, seguimos pidiendo en los bares un *riojica* o un *riberica*.

Te pongo la fuente de las imágenes por si las quieres poner. Yo la verdad no las pongo nunca.

Uva garnacha: touryvino.com

Uva cariñena: escuela de catas.com

Uva Parraleta: alodia.es

Uva Moristel: Pinterest

Uva Alcañón: ganasdevivir.es

Uvas Autóctonas de Aragón: enopass.es

Te he distribuido el post por título principal y luego dos secciones: uvas de Zaragoza y uvas de Huesca. En cada sección hay sub secciones que son los tipos de uva.

Tienes por mi parte total libertad de cambiar los títulos (sobre todo el principal, que lo he hecho sin idea de que sea el definitivo), y de hacer y deshacer lo que quieras en el texto también.

Me he metido a un post para ver tamaño y peso de imágenes que usas y he visto que pesan de 100 a 200k y miden 1024 de ancho y entre 600 y 700px de alto. Te las mando ya con esas medidas y peso.

He hecho el banner, pero te envío el logo también por si no te gusta y quieres hacer otro

Cualquier cosa me dices!!

Un abrazo

Miguel