

ELABORACIÓN DEL VINO EN EL SIGLO XIX

JUAN FRANCISCO CACHO PALOMAR

LABORATORIO DE ANÁLISIS DEL AROMA Y ENOLOGÍA
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN E INGENIERÍA DE ARAGÓN (I3A)
DEPARTAMENTO DE QUÍMICA ANALÍTICA-FACULTAD DE CIENCIAS. UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Aragón es tierra de vinos. El viajero que visite esta Comunidad, sea cual sea su dirección, más pronto o más tarde se topará con un viñedo perteneciente a una Denominación de Origen, a Vinos de la Tierra o simplemente a un lugar con tradición vitivinícola.

A diferencia de otras zonas españolas, no es en la cercanía del principal río, el Ebro, donde actualmente se encuentran los viñedos más afamados. Posiblemente esto se deba a que el agricultor aragonés siguió el consejo de los ilustrados del siglo XVIII de plantar las vides «allí donde las laderas dejaban una serie de depósitos guijarrosos, con suelos aireados, poco exigentes en humedad y capaces de retenerla cuando la reciben» y destinó sus tierras más fértiles a otros cultivos. Por eso los cada día menos abundantes viñedos centenarios están siempre en seco y preferentemente en las sierras y somontanos y no es difícil escuchar entre los agricultores más longevos el refrán «la viña donde hiele y la huerta donde se riegue».

En Aragón nunca hubo grandes extensiones de tierra plantadas de vid en manos de un único agricultor, sino más bien al contrario: el cultivo de la vid estuvo casi siempre en manos de pequeños o medianos propietarios y de muchos colonos que llevaban en arriendo propiedades ajenas, por lo que la superficie media de las viñas fue siempre pequeña. Únicamente en los últimos años en la D.O. Somontano y en ciertos Vinos de la Tierra existen grandes extensiones de viñedo pertenecientes a una única empresa.

Este aspecto hay que tenerlo en cuenta a la hora de entender la vocación vitícola pero no vinícola de los agricultores aragoneses. La mayoría de ellos estaban interesados sólo en vender sus uvas, no en elaborar vino. Por tanto, los pueblos vitícolas, al llegar la época de vendimia, se

dedicaban, en general, a la venta del fruto, de forma similar a como hoy en día en la ribera del Jalón venden las manzanas pero no elaboran sidra.

EL MAPA VITIVINÍCOLA ARAGONÉS

Esta situación que podemos encontrar a día de hoy era distinta en épocas pasadas, ya que el mapa vitícola aragonés se ha ido configurando según los avatares de la historia, la economía y las características peculiares de su suelo y clima. Por eso cuando Los Sitios, Zaragoza y su provincia, eran vitícolamente bastante distintas a la actualidad.

Las primeras noticias sobre el cultivo de la vid en Aragón se refieren a la dieta y costumbres de los celtíberos, que bebían vino mezclado con miel. En los estudios arqueológicos que actualmente se están llevando a cabo en Segeda se ha descubierto un lagar de aquella época, lo que prueba que en la comarca de la actual Calatayud ya se cultivaba entonces la vid. Los viñedos de Aragón se remontan a los fenicios; más tarde, los romanos, que ya señalaban a *Carrae*, actual Cariñena, como un centro vitícola importante, la extendieron por todo el territorio.

En la Edad Media, las mayores extensiones de viñedo correspondían a Jaca, Ejea y los Monegros, es decir, donde hoy se cultivan cereales. Los alrededores de los monasterios también fueron siempre zonas de viñedos.

En el siglo XII, el viñedo era una importante fuente de riqueza para Aragón y continuó siéndolo hasta el siglo XIV, en que una epidemia asoló la región y los viñedos pasaron a ser propiedad de la Iglesia y de la nobleza, que los arrendaron a los agricultores. Estos hechos ocasionaron frecuentes conflictos sociales que requirieron la intervención del rey Pedro IV para impedir nuevos traspasos.

En el siglo XVI se agudizó un conflicto que venía de antiguo con La Rioja, por el paso del vino aragonés hacia los puertos del Norte, y que terminó cuando Carlos II concedió a Aragón el derecho de tránsito de sus vinos a través de Castilla.

Los vinos aragoneses y riojanos podían estar en conflicto, pero no así las variedades de uva, ya que Aragón cedió a La Rioja sus mejores armas autóctonas: la Garnacha tinta, la blanca, la Mazuela y la Macabeo, todas ellas de gran importancia para la viticultura riojana.

En los siglos XVI-XVIII se abandonó el cultivo de la vid en las zonas poco aptas y se comenzó a comprar el vino a comerciantes que lo traían de las más privilegiadas. Las viñas aragonesas, en buena parte, eran cultivadas por moriscos (se ha dicho que la viña aragonesa es una viña

mudéjar), por lo que su expulsión en el año 1610 supuso un desastre para el sector. Aragón perdió el 20% de su población y, aunque rápidamente se dictaron leyes para asentar en las zonas despobladas cristianos viejos, merced a la donación de viñas, huertos y cercadas que habían pertenecido a los moriscos (eso, sí, pagando los tributos correspondientes y aceptando vasallajes), en muchos lugares la vid no volvió a cultivarse.

Además, en el siglo XVII, por problemas de superproducción, se dictaron leyes proteccionistas que impedían la libre circulación y venta de vinos no ya de otras regiones, sino dentro de una misma, e incluso en 1616 se prohibieron nuevas plantaciones. La posible solución al problema, la exportación a América, no tuvo ninguna importancia, a pesar de que se animaba a este comercio a la vista del grado alcohólico y cuerpo de los vinos aragoneses, muy apropiado para aguantar el transporte sin picarse.

Estos inconvenientes no impidieron que el viñedo aragonés siguiera expandiéndose en algunas zonas concretas, en parte porque en las mismas no se podía cultivar otra cosa y en parte porque el agricultor, aunque pudiera plantar cereal, plantaba viña una vez satisfechas sus necesidades de grano. Ejemplo de esto eran los viñedos, cercanos a Zaragoza, de Fuentes, Aula Dei, Miralbueno, Casetas, Torres de Berrellén y otros muchos pueblos ribereños. En 1784, el Canal Imperial de Aragón trajo el agua hasta Zaragoza y, aprovechando esta circunstancia, se amplió la superficie del viñedo. La producción fue tan grande que había vino para abastecer a todo Aragón, parte de Castilla y Vascongadas y todavía sobraba para exportar. El problema estaba en que estas uvas de regadío no producían vino de calidad y entraban en competencia con los de zonas como Cariñena (incluyendo Daroca), Calatayud y Borja, de forma que para poder subsistir se dotaron de regulaciones especiales que impedían el desarrollo de estas otras comarcas mejor dotadas para la elaboración de vinos.

En la provincia de Zaragoza, además de en estas zonas o campos, se producía vino en las Cinco Villas, probablemente también con excedentes por la extensión de los viñedos en el valle del río Arba. También se cultivaban viñas en los Monegros, la Jacetania y en el Somontano de Barbastro, en el Bajo Aragón (en Albarracín, Cella, Alcañiz, Castellote e Híjar), en el Valle del Jiloca (Báguena y Burbáguena) y en Valderrobres.

En resumen, a finales del siglo XVIII Aragón era un mar de viñas; los ilustrados aragoneses se plantearon no sólo la racionalización de su cultivo, sino la forma de mejorar la elaboración de vino y otros subpro-

ductos, y también de darles salida. Por iniciativa de la Real Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País, creada en 1776, nació la Escuela de Agricultura de Zaragoza, en 1779. Comisiones de esa Real Sociedad estudiaron la viticultura y enología aragonesas y redactaron informes sobre las mismas con recomendaciones de cómo y cuándo vendimiar, así como sobre la forma de elaborar vino y sobre el modo de acabar con las plagas. En aquella época, Zaragoza producía aproximadamente 12 millones de litros de vino.

LAS ÓRDENES MONACALES Y LA EXPANSIÓN Y CONSOLIDACIÓN DEL VIÑEDO ARAGONÉS

Una idea aceptada comúnmente, es que los monjes de los monasterios implantaron el viñedo en las cercanías de los mismos con objeto de disponer de vino para la celebración del Sacramento de la Eucaristía. Esto es cierto, pero es una verdad parcial pues el vino no sólo se utilizó para los oficios religiosos. Por otra parte y en una reflexión más profunda cabría preguntarse por qué tales monjes, de otros países, se instalaron en los territorios recuperados en la Reconquista contra la voluntad del monacato autóctono, al que arrojaron de sus propios monasterios e incluso desplazaron de sus sedes episcopales. La explicación posiblemente esté en el deseo de Roma de someter totalmente a su mandato a la Península Ibérica, perdida tras la invasión sarracena y con reinos emergentes, con pueblos espiritualmente bastante alejados del papa romano. En efecto, el papa Gregorio VII, el 30 de abril de 1073 advirtió a los príncipes franceses que venían a España a colaborar en la Reconquista «que el reino de España antiguamente perteneció por derecho propio a San Pedro y que todavía, aunque se halle ocupada por paganos, a ningún mortal, sino solo a la Sede Apostólica pertenece». Es decir que quien arrebatase unas tierras a los musulmanes debería hacerlo en nombre de San Pedro y ponerlas a disposición del papado u ocuparlas bajo ciertas condiciones.

Para conseguir este objetivo el papado utilizó en primer lugar la Orden de Cluny, cuyos abades y obispos franceses coparon todos los puestos directivos. Desde esa posición de fuerza, borraron las señas de identidad hispanas empezando por el rito mozárabe, heredado de los visigodos y continuando por el abandono de la letra toledana que había inventado el obispo Gúlfilas. Una vez conseguido el objetivo de cortar de raíz las señas de identidad españolas, la Península y la orden de San Bernardo ya estaba en condiciones de construir una nueva cultura en la que el vino constituyó el símbolo de su presencia.

A pesar de su austeridad en las mesas de las ordenes Cartuja y Trapa, incorporada a la orden del Cister, nunca faltó un jarro de vino para cada uno de los religiosos. Esto se debe a que, según la Biblia y el pensamiento cristiano, el vino significaba, en su abundancia, el favor de Dios y en su carencia el castigo divino.

Los monjes del Cister no eran agricultores y para cumplir con las reglas de la Orden de vivir del trabajo de sus manos modificaron la interpretación de las mismas estableciendo tres categorías, la de guerreros, rezadores y trabajadores de la tierra. En consecuencia los monjes consideraron que en el trabajo manual debían participar únicamente de forma ocasional, pero debían tener a su lado a un hermano «converso» que de forma habitual realizaría tal trabajo. Esta interpretación de la Regla incrementó rápidamente el potencial económico de las abadías con grandes excedentes de producción y sentó las bases para una posterior actividad comercial floreciente.

Entre los excedentes de producción, el vino merece una atención especial, ya que la verdadera razón de disponer de grandes plantaciones no fue el consumo diario del monasterio sino el suministro de caldos a los comerciantes, quienes ya desde el siglo XI acosaban a los viticultores para que les sirvieran el vino que los ricos burgueses les demandaban.

Los monasterios que posiblemente más influyeron en el desarrollo de la viticultura aragonesa fueron los de Veruela y de Rueda.

EL MONASTERIO DE VERUELA

Se terminó de construir en el año 1170, siendo su primer abad Raimundo, que procedía del monasterio de Scala Dei. Desde el primer momento Veruela se dedicó a conseguir un importante patrimonio favorecido por las numerosas donaciones que recibía, además de por compras y permutas. La expansión del monasterio fue en todas direcciones, llegando a las inmediaciones de Borja en 1189 y a Calatayud en 1191.

La vocación vitivinícola fue constante y su abad Raimundo Guillén consiguió obtener, por donación, importantes viñedos en Magallón y compró la villa de Maleján. Dos siglos más tarde el abad Gabriel Serra compró, por 100.000 florines de oro, la villa de Ainzón con todo su patrimonio. Esta compra se debió a que allí existían magníficos viñedos más que al interés del monasterio en aumentar su patrimonio, que era mucho más extenso que el que los monjes podían administrar directamente. En efecto, en un inventario de los bienes del monasterio de mediados del siglo XV figuran los siguientes: Señoríos de Ainzón, Alcalá de Moncayo, Bulbiente, Cuarte, La Joyosa, Litago, Maleján, Pina de Ebro,

Pozuelo de Aragón, Vera de Moncayo y Villamayor. Además, entre otros lugares, poseían granjas en Borja, Épila, Mazalcorag, Monzalbarba y Puente de Alagón y casas en los cascos urbanos de Ágreda, Alagón, Borja, Calatayud, Tarazona, Tudela y Zaragoza. En estas casas de cerraban los tratos comerciales que daban salida a los excedentes de cereal, lana y, sobre todo, vino.

Como se ve, el monasterio de Veruela no se conformó con aglutinar territorio en las inmediaciones del mismo, sino que se extendió por los ríos Huecha, Jalón e incluso el Ebro siendo importante su influencia en Zaragoza. La tradición vitivinícola de este monasterio sigue perdurando en la actualidad. Las denominaciones de origen Campo de Borja y Calatayud son buenos ejemplos.

MONASTERIO DE RUEDA

El asentamiento del Cister en Aragón en la margen izquierda del Ebro sufrió diversos avatares y traslados hasta su emplazamiento definitivo en Rueda, cerca de Escatrón.

El primer emplazamiento estuvo en donde hoy está la ermita de Nuestra Señora del Salz, entre Zuera y Luna y contó con el apoyo del rey Ramón Berenguer II, del obispo de Zaragoza Pedro Torroja y de la familia Marca-Anda, de ascendencia gascona pero afincada en Zaragoza desde su conquista por Alfonso I. Está documentado que, alrededor de 1150, su abad Raimundo, o sus monjes, compraron una viña en el término de Lagata y ésta es la primera referencia del desarrollo vitivinícola de este monasterio.

La abadía de Salz dependía jerárquicamente de la de Gimont en Francia y ésta en 1173 ordenó su cierre y el regreso a la casa madre de todos los monjes debido a las deudas y dificultades económicas por las que atravesaba. Aunque con la venta de diversas posesiones se saldaron todas las deudas, los monjes nunca regresaron allí sino que fueron a otro emplazamiento en Juncería.

El patrimonio de esta nueva abadía estaba constituido por lo que poseía la de Salz, menos las posesiones vendidas, pero rápidamente se incrementó con nuevos viñedos cedidos en 1166. El Papa Alejandro II tomó bajo su protección esta abadía y en la bula que envió al monasterio le reconoce, entre otras propiedades, viñas junto a Mazalar. Tres años después el rey Alfonso II cedió a Juncería su heredad de Gotor, dedicada desde hacía mucho tiempo al cultivo de la vid, y confirmó la donación de Marcos Freís de la heredad de Ailes, en el río Huerva.

En 1178 la condesa de Pallars donó a la Juncería la villa y lugar de Lagunas, situado entre Cariñena y Alfamén. Tal villa en la actualidad no existe, aunque sí la ermita de la Virgen de Lagunas, en un paraje lleno de viñas.

En 1181 los monjes recibieron el castillo y la villa de Escatrón con la condición de edificar un nuevo monasterio, obras que comenzaron al año siguiente. Al finalizarlas, en 1202, los monjes se trasladaron a esta nueva abadía de Rueda desapareciendo la de Juncería.

El funcionamiento de este monasterio fue algo distinto al de Veruela, ya que explotó su patrimonio mediante el sistema de colonización. Esta consistía en la cesión a un colono de la propiedad de la tierra libre y franca, con la única condición de mantener la fidelidad de la abadía. En relación al viñedo los colonos debían entregar en el monasterio la cuarta parte de la cosecha y en muchos casos los monjes obligaron a plantar viñedos en las tierras entregadas.

Con el establecimiento de Rueda se culminó un proceso de acercamiento al río Ebro, que en aquella época era una vía de comunicación con el Mediterráneo. Los viñedos de las cercanías del monasterio servían para abastecer de vino a Cataluña y su transporte siempre se efectuó por la vía fluvial. Esta situación se mantuvo hasta el siglo XVIII en el que la importancia del viñedo se desplazó hacia el valle del Huerva cultivándose en la ribera del Ebro productos más rentables y de mejor calidad.

Es interesante constatar los ingresos que recibía el monasterio por la cesión de los viñedos, ingresos muy superiores a los que recibía por el cultivo de otros productos como los cereales.

En resumen la labor del Cister en Aragón en relación al vino fue la de expansión y difusión de su consumo y es curioso comprobar cómo las actuales denominaciones de origen y nombres de empresas y vinos coinciden con las de las tierras que pertenecieron a esta Orden. Es casi seguro que sin la influencia del Cister y el trabajo en las viñas de sus hermanos conversos y posteriormente de los colonos la cultura vitivinícola de Aragón sería muy diferente.

En relación a los comienzos del siglo XIX, es seguro que Zaragoza se abastecía de los vinos elaborados en su entorno más cercano y esta situación se mantuvo hasta casi mediados de siglo. Posteriormente, tras la aparición de las plagas de oidium, mildiu y sobre todo filoxera, el panorama cambió radicalmente. El viñedo se refugió en los entornos más apropiados, o menos aptos para otros cultivos, desapareciendo prácticamente del entorno de Zaragoza, al menos de su huerta.

ELABORACIÓN DEL VINO

La elaboración del vino era, en todas las bodegas, muy simple; el sistema, además, evolucionó muy poco hasta la creación de las cooperativas, bien entrado ya el siglo XX. En un principio, los racimos de uva se echaban enteros en depósitos o lagares, cuya parte superior estaba casi al nivel del suelo en las bodegas situadas en los bajos de las casas o debajo de una especie de chimenea de respiración, en el caso de las cuevas. Los carros, o las caballerías cargadas de uva, descargaban directamente en el lagar. A continuación, los hombres pisaban los racimos para romper todos los granos, y el conjunto de zumo y parte sólida (hollejo, pepitas y raspón) se dejaba en reposo para que las levaduras cumplieran su misión. Cuando la fermentación acababa, o cuando el bodeguero consideraba conveniente, se pasaba el líquido de estos lagares a unas cubas (operación llamada *descube*) para que el vino madurase y se clarificara. La parte sólida que rezumaba vino se prensaba para sacar de ella todo su contenido.

En las cubas de maduración, el vino, de aspecto turbio, se clarificaba por sedimentación de las partículas sólidas —operación que se llama *separación de beces*— y se pasaba de cuba a cuba conforme se iba clarificando hasta tener el vino terminado.

Del cuidado con que se hicieran estas operaciones, dependía la obtención del vino de Aragón alabado internacionalmente por su color, cuerpo, aroma y sabor, o bien el vino de Aragón, denostado y desprestigiado con el calificativo de maldito, áspero, bronco y falto de calidad, que el Conde de Aranda llamaba «delictivo». Muchos de los males de algunos de los vinos aragoneses actuales tienen su origen, precisamente, en esa especie de «leyenda negra».

En el pasado, en cada pueblo había tantas clases distintas de vinos como bodegas y casi se podría afirmar que como lagares. En Aragón, los ilustrados dedicaron buena parte de sus esfuerzos a mejorar la enología; los nombres de Arteta, Generés, Asso, T. de Anzano y Calomarde, figuran entre los que lucharon por difundir las buenas prácticas en este terreno.

Generés, jesuita expulsado de España a finales del XVIII, escribía en 1793 que los vinos de Cariñena tendrían «mayor salida y despacho si se perfeccionara el arte de hacerlos», y daba explicaciones de cómo y cuándo vendimiar, el tiempo de fermentación, los tipos de madera para las cubas, aclarantes y trasiegos.

El secretario de Artes de la Real Sociedad Económica Aragonesa de aquella época, Antonio Arteta, aseguraba la obtención de caldos exce-

lentes, siempre que mediaran mejoras en los métodos de preparación y selección. En sus escritos indicaba que es conveniente poner las uvas en los lagares sin los escobajos, porque «le dan muy mal gusto», e insistía en la necesidad de los trasiegos y en el cuidado requerido en la operación para que los vinos «vayan dexando las heces». También se preocupó de que se editara el libro *Lecciones breves y sencillas sobre el modo de hacer el vino, extractadas de las obras de Mr. Manpin, dirigidas y dedicadas a los cosecheros de vino del reino de Aragón* (1786), en el que se daban indicaciones y consejos para la vendimia, la conveniencia o no de vinificar con los raspones, de cómo conducir la fermentación, cómo encubar y trasegar el vino y, finalmente, de cómo conservarlo.

Otro de los ilustrados, Ignacio Jordán de Asso, desempeñó el cargo de cónsul español en Burdeos, por lo que conocía bien el entorno y los secretos de la vinificación en Francia. En sus escritos a la Real Sociedad, explicó los pormenores de las operaciones que efectuaban los bodegueros de aquella zona a la hora de manipular sus vinos. Indicó que para despojarlos de sus impurezas debía usarse «clara de huevo o cola de pescado». También, que para conservarlo debían utilizarse recipientes más pequeños para que en los trasiegos no hiciesen falta las «portaderas», sino que se hicieran directamente por un conducto fuera del contacto del aire. También la Real Sociedad se hizo eco de los aditivos que se añadían al vino en Aragón para clarificar: «yeso», «tocino», «ceniza de sarmiento», «leche de vaca un poco salada» e incluso un carnero entero, aunque lo más usual era utilizar sangre de cordero.

Los cosecheros de Burdeos y los ilustrados aragoneses conocían muy bien, por tanto, la forma de elaborar buenos vinos, aunque no supieran los fundamentos científicos de las operaciones, que se comenzarían a esclarecer a lo largo del siglo XIX.

Todos estos consejos no se pusieron en práctica de forma habitual; doscientos años después de esos escritos, los responsables de los Consejos Reguladores siguen insistiendo en lo mismo: «Hay que aumentar la calidad de los vinos aumentando la calidad de la uva y la de los procesos en bodega». Sería deseable, desde luego, que se actuara más en este sentido, para crear conciencia de que falta muchísimo por aprender y por aplicar, de forma que nadie tenga que seguir insistiendo en ello dentro de otros doscientos años. Hay que señalar, además, que las uvas aragonesas, aun las de las mismas variedades que las de otros lugares próximos, no se comportan de forma idéntica en la vinificación, por lo que es necesario experimentar mucho y de forma controlada y bien planificada para poder llegar a los mismos resultados de excelencia.

El siglo XIX representa la actualización de la viticultura, la entrada de la ciencia en el arte de vinificar y el desarrollo de una técnica que hasta aquel momento se había realizado de forma empírica. En esa época se desvelaron los secretos principales de la fermentación alcohólica, lo que permitió sentar las bases para una correcta elaboración y conservación de los vinos. Louis Pasteur, que trabajó muchos años en Burdeos estudiando los vinos y sus alteraciones, consiguió demostrar que el remedio para la alteración de los vinos consistía en controlar los microorganismos que actuaban en la fermentación, recomendando que únicamente uno de ellos fuese el responsable del proceso. Para eliminar los microorganismos nocivos, se introdujo la higiene en las bodegas, norma que sigue siendo la base de una correcta vinificación.

Se han nombrado anteriormente las sustancias que se añadían al vino para clarificarlo y mejorarlo, y posiblemente el lector se haya quedado sorprendido y se pregunte por las razones de su utilización. Son sencillas: la clara de huevo, la sangre, la leche, etc., contienen proteínas, sustancias que se combinan con los compuestos fenólicos para dar otros productos que no se disuelven ni en agua ni en líquidos hidroalcohólicos. Las sustancias en suspensión y disueltas en los vinos son, en buena parte, compuestos polifenólicos (los taninos), por lo que al ponerse en contacto conseguían fácilmente la sedimentación.

El hecho de que los vinos quedasen más finos, más suaves, después de estas operaciones tiene el mismo fundamento científico: las glándulas salivares segregan saliva para lubricar la boca, y si ésta desaparece, se siente la sensación de aspereza y sequedad. La saliva contiene proteínas, por lo que, al ponerla en contacto con polifenoles, se combina y deja de cumplir su misión. Es lo que pasa al comer fruta verde y, naturalmente, al beber vino: cuantos más componentes del raspón y de la pepita tenga éste, tanto mayor será la desaparición de saliva y, por tanto, la astringencia.

La clara de huevo se sigue utilizando todavía y se suministra a nivel industrial. Antiguamente se obtenía en cada pueblo o comarca a partir de huevos frescos, lo que originaba un subproducto, las yemas, que no se empleaba en la bodega y al que había que dar salida. De ahí surgió toda una artesanía repostera: flanes, tocinos de cielo, yemas escarchadas, etc., cuya proliferación tradicional coincide con la de las zonas de vino más afamadas. Y, por supuesto, con la presencia de conventos.

La situación descrita en cuanto a la elaboración del vino se mantuvo hasta la creación de las cooperativas. Únicamente se fueron introduciendo mejoras técnicas para facilitar el trabajo, como las prensas de en-

trada en bodega que estrujaban los racimos (ya no hacía falta pisarlos), o bombas manuales para llevar a cabo los trasiegos.

El paso a las cooperativas determinó el cierre de la mayoría de las pequeñas bodegas y la concentración de la producción de vino. Las bodegas cooperativas se construyeron, entre los años 1940 y 1960, siguiendo las normas de la época, con depósitos de cemento de bastante capacidad y maquinaria adecuada para aquel momento. Lo que no se pensó fue en la posibilidad de cambiar el tipo de vino a elaborar y a comercializar. Es decir: se siguió elaborando un vino para su venta a granel, para satisfacer las necesidades de bodegas de distribución y no pensando directamente en el consumidor. Esas bodegas de distribución necesitaban, y siguen necesitando, vino con graduación alcohólica alta y mucho cuerpo y color, de forma que al mezclarlo con el de otras comarcas se obtuviese un producto con el suficiente grado, color y sabor como para poder ser vendido. Por consiguiente, el vino que se producía y vendía era siempre un vino joven, pero con las características particulares de una dedicación a las mezclas, y en absoluto se planteó la obtención de crianzas, reservas o grandes reservas. Las inversiones se dedicaron exclusivamente a la adquisición de la maquinaria necesaria para producir los vinos que demandaba el comercio a granel.

Los vinos de Aragón que se podían encontrar en el comercio eran casi todos a granel. Además, una vez fuera de las bodegas se almacenaban en cubas de madera, por lo que la oxidación y el enranciamiento de los mismos estaban asegurados. No es de extrañar, por tanto, que el consumidor asociase la idea de los vinos de Aragón con vinos de mucho color, cuerpo y grado, pues eran los únicos que podía encontrar.

Entre mediados de la década de los ochenta y la de los noventa, se produjo una auténtica revolución en los medios tecnológicos para elaborar el vino y en la forma de hacerlo. Cambió y todavía está cambiando, la filosofía con la que se trabaja y han aparecido unos vinos que no se parecen en nada a los descritos.

En una bodega nueva o remozada llama la atención, en primer lugar, la cantidad de dispositivos de acero inoxidable, por un lado, y de barricas de roble, por otro. El acero inoxidable se ha impuesto por ser inerte y por su facilidad de limpieza y desinfección, es decir, porque no se disuelve nada del mismo ni en el mosto ni en el vino y, por tanto, no modifica en absoluto sus propiedades. Las barricas de roble, por su parte, abundan porque buena parte del vino se dedica a la crianza y este es el vino que actualmente demanda el consumidor.

BIBLIOGRAFÍA

- CACHO, Juan, *Los vinos aragoneses*, CAI-100, publicación nº 80-29 de la Caja de Ahorros de la Inmaculada de Aragón.
- COMENGE, Miguel, *La vid y los vinos españoles*, Talleres G. Marsiaga, Madrid, 1942.
- CONTEL BAREA, Concepción, *El Cister zaragozano en los siglos XIII y XIV: Abadía de Nuestra Señora de Rueda de Ebro*, Zaragoza.
- CONTEL BAREA, Concepción, *El Cister zaragozano en el siglo XII: Abadías predecesoras de Nuestra Señora de Rueda de Ebro*, Zaragoza, 1966.
- GOÑI GAZTAMBIDE, J., *Guía práctica de los vinos de España*, Club del Goumert, Madrid, 1983.
- LACARRA, J. M., *Documentos para el estudio de la reconquista y repoblación de valle del Ebro*, Zaragoza, 1952.
- MARTÍNEZ TOMÉ, Atilano, *El monasterio cisterciense en el origen de los vinos españoles*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991.
- PÉREZ URBEL, Justo, *Historia de la Orden Benedictina*, Madrid, 1941.
- SABIO, Alberto, *Los vinos de Cariñena, la casa de Aranda y la Ilustración Económica Aragonesa*, Ed. La Val de Onsera, 1998.