



INTRODUCCIÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CARIÑENA

Hay una uva llamada “*cariñena*”. Eso ocurre con muy pocos lugares del mundo. Hay ciudades que dan nombre a un avión, a un barco, a un edificio, pero Cariñena da nombre a una uva y eso supone un cierto honor, una originalidad infrecuente y digna de tener en cuenta.

Las uvas suelen tener nombres propios, nombres que no comparten con nadie, nombres que suenan como saben. Hay nombres carnosos y nombres afrutados, nombres que sugieren suavidad y nombres que sugieren exotismo, pero que una uva tome el nombre de una ciudad, de una comarca, indica hasta qué punto el producto y el lugar son la misma cosa. *Cariñena* es uva y Cariñena es vino. En pocas partes del mundo se da una identificación tan exacta y desde hace tantos siglos.

Hoy en día, la uva *cariñena*, también llamada *mazuela* o *mazuelo* según los sitios, es una más de las muchas variedades que se cultivan en estas tierras de transición entre el Valle del Ebro y las redondeadas montañas del Sistema Ibérico, que en este tramo toma el nombre de Sierra de Algairén. Aquí también conviven variedades con nombres que han resultado familiares a muchas generaciones de viticultores ibéricos, *garnacha*, *tempranillo*, *macabeo*, *moscatel*, con otras cuyos apelativos suenan a tesoros importados, a nuevos



tiempos, a nuevos hábitos, a nuevos paladares: *chardonnay*, *cabernet-sauvignon*, *syrah*, *merlot*.

La uva está presente en el Campo de Cariñena desde antes de que estas tierras adquirieran su nombre de raíz latina. Los iberos conocieron una variedad silvestre de vid, los fenicios exportaron sus técnicas de cultivo y transformación, pero fueron los romanos quienes, en su expansión por el Valle del Ebro, contribuyeron a la extensión de los viñedos y propiciaron el incremento de la producción del vino y el comercio en torno a él.

Los visigodos establecieron normas sobre la vendimia y medidas de protección sobre la compraventa de vino; los musulmanes, por preceptos religiosos, fueron sobre todo grandes consumidores de uva, pero la producción de vino se mantuvo durante su dominación y se incrementó notablemente cuando los cristianos reconquistaron estas tierras, en especial gracias a algunas órdenes religiosas, como el Císter, que ordenan económicamente las grandes áreas a su cargo y son expertos vitivinicultores. Para los monjes, algo tan unido a Cristo como el vino sólo podía ser un regalo de Dios. En consecuencia, los monasterios fueron grandes productores y convirtieron el vino, junto con la lana, en su principal producto para comerciar.

En el siglo XV el vino de Cariñena está presente entre los alimentos preferidos del rey Fernando I de Aragón; en el siglo XVI Felipe II es recibido en Cariñena con dos fuentes de las que mana vino, de una blanco y de otra tinto, y a lo largo de los siglos XVII y



XVIII viajeros y cronistas de diferentes países europeos reflejan en sus escritos las virtudes de un vino que ya es referencia en toda España.

A finales del siglo XIX se produce el gran salto hacia delante de los vinos de Cariñena. La plaga de filoxera que atacó al viñedo francés obligó a industriales vinateros del país vecino a buscar otros lugares donde desarrollar su actividad. Varios de ellos se instalaron en Cariñena y generaron una gran actividad mercantil y científica. Fruto de aquel momento es la construcción del ferrocarril Cariñena-Zaragoza, además de la conversión de la comarca en el principal centro de lucha contra la filoxera. Cariñena se convierte en la zona que mejor se prepara contra la plaga y de donde saldrán las estacas para replantar en otras zonas vitícolas del país. Aquel esfuerzo para salvar gran parte del viñedo español supone para Cariñena un reconocimiento de todo el país que se plasma en la concesión, por parte del rey Alfonso XIII, del título honorífico de “ciudad” para la capital de la comarca.

Cuando entra en el siglo XX, Cariñena arrastra casi dos milenios de identificación total con la uva y con el vino. Así, en 1932, cuando en España se aprueba el Estatuto del Vino, éste incluye como protegida la Denominación de Origen de Vinos de Cariñena al considerar que cumple todas las condiciones exigidas por el Ministerio de Agricultura en el decreto sobre Denominaciones de Origen. De esta forma, Cariñena se constituye como la primera Denominación de Origen aragonesa y una de las primeras de



España, hito del que se cumplirán 75 años el 8 de septiembre de 2007.

Con la Denominación de Origen nació también la Estación Enológica de Cariñena, un impulso para avanzar en nuevas técnicas de cultivo y elaboración, y cuando el vino embotellado empieza a imponerse como forma de comercialización, los vinos de Cariñena preparan su gran salto de calidad.

Los años ochenta del pasado siglo suponen un momento importante para el Campo de Cariñena. Se apuesta por la renovación tecnológica, por adoptar nuevas prácticas enológicas, por introducir nuevos sistemas de cultivo con avances como el control de maduración o la vendimia controlada. Al mismo tiempo que surge un nuevo tipo de consumidor, surge una nueva realidad en los vinos de Cariñena que rompe con un estereotipo asociado con los tiempos en que el vino se comercializaba en garrafas. La nueva cultura del vino crea otros hábitos. El porrón y la bota han dado paso a la copa. El vino como refuerzo de la comida pasa a ser sustituido por el vino que es un placer en sí mismo. Se impone el paladar. Se impone la calidad sobre cualquier otro criterio.

Los años noventa recogen los frutos de la modernización y suponen la consolidación del nuevo vino de Cariñena. Un nuevo estilo, una nueva imagen, un nuevo prestigio que al tiempo que se consolida en el mercado nacional empieza a abrirse un hueco importante en los mercados internacionales.



La Denominación de Origen Cariñena se adentra en el siglo XXI con 16.613 hectáreas de viñedo repartidas entre 14 poblaciones: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva. La cifra de viticultores que se ocupan de estas viñas llega a los 4.000, lo que constituye el principal soporte económico de la comarca, el motor que hace girar todo lo demás. 56 bodegas, cada una con su propia personalidad, transforman una producción que en la última cosecha alcanzó los 90 millones de kilos de uva.

En una región con graves desequilibrios de población, la comarca de Cariñena ha conseguido, gracias a la producción vinícola, generar empleo y riqueza para evitar una sangría demográfica como la padecida por otras comarcas aragonesas a lo largo del pasado siglo. Su emplazamiento geográfico, como una cuña que se inserta entre los dos ejes que comunican el Valle del Ebro con el Levante y con Madrid, hace de la comarca un espacio especialmente favorable para la comunicación y el intercambio, un área abierta, permeable, activa, despierta, sobre el fondo de un paisaje cuyo inconfundible color sedujo a Goya, nacido a pocos kilómetros de Cariñena, o al cineasta Julio Medem, que escogió este espacio para una película con vides al fondo y un título rotundo en primer plano: “Tierra”.

El vino es sabor, el vino es alegría, el vino es celebración, el vino es conversación, el vino es cultura, pero además, allí donde se



produce, el vino es progreso y calidad de vida. Cariñena se lo debe todo al vino y el vino le debe mucho a Cariñena, no sólo el nombre de una uva, también el esfuerzo por mejorar y el amor por el trabajo bien hecho.

La Denominación de Origen Cariñena quiere convertir los actos de su 75 Aniversario en una celebración de la milenaria cultura del vino y en un homenaje a los que durante siglos, y también ahora mismo, han trabajado y trabajan para conservar una tradición que se enriquece y perfecciona día a día, una tradición que, manteniendo sus esencias, se adapta, se renueva y se transforma para que el presente eche raíces y para ganar el futuro con las armas del esfuerzo y la superación.