



B O D E G A S
Y V I Ñ E D O S
D E L J A L Ó N

INTRODUCCIÓN

Bodegas y Viñedos del Jalón S.A. es un grupo de tres bodegas de la Denominación de Origen "Calatayud", cuya producción es un punto de referencia para esta región de Aragón.

En Abril de 1999, el famoso Monasterio de Piedra fue el lugar escogido para la fundación de esta nueva empresa, Bodegas y Viñedos del Jalón S.A., cuyo objetivo fue el de ser el motor de crecimiento de los vinos de Calatayud. La empresa se formó gracias a la inversión de las principales entidades financieras y el Gobierno de Aragón a través del Instituto Aragonés de Fomento (I.A.F.) conjuntamente a tres de las principales Bodegas de esta Denominación de Origen.

Bodegas y Viñedos del Jalón S.A. no podría alcanzar el objetivo de producir vinos de gran calidad sin contar con un viñedo de gran potencial. Afortunadamente, las tres Bodegas socias, San Isidro de Maluenda, Virgen del Mar y de la Cuesta de Munébrega y San Fabián de Mara, tienen ese potencial en una superficie aproximada de 2.400 has. en producción.

Gracias al esfuerzo de cientos de familias de viticultores y a los enormes avances en la viticultura y la tecnología del vino, los vinos de Bodegas y Viñedos del Jalón S.A. están continuamente evolucionando en calidad y recibiendo el reconocimiento internacional de un mercado tan competitivo.

NUESTRAS BODEGAS

En Bodegas y Viñedos del Jalón S.A. tenemos tres Bodegas elaboradoras, cada una en un área de viñedo. Esta proximidad asegura que nuestro producto más preciado, la uva, llegue a la Bodega en las condiciones óptimas, sin necesidad de un largo tiempo entre ser recogida y transformada.

Hemos realizado grandes inversiones en unas buenas instalaciones y un equipo de Bodega moderno. Esta inversión se ha concentrado en el equipamiento necesario para obtener vinos de alta calidad; Control de temperatura en fermentaciones, Depósitos de acero inoxidable, Prensas neumáticas, Barricas nuevas de roble Francés y Americano, una moderna línea de embotellado, moderno Material de Laboratorio...; estas inversiones continúan año a año para lograr niveles más altos de desarrollo y calidad.

Maluenda

La Bodega San Isidro está en Maluenda, en el corazón de la superficie más extensa de viñedo, el valle del río Jiloca.

Es la Bodega más grande y produce la mayor parte de nuestros vinos, incluido nuestro varietal más reconocido y las pequeñas producciones de Alta Expresión.

En ella se encuentran una impresionante cantidad de depósitos de Acero Inoxidable cuyas capacidades oscilan entre los 5000 y los 60000 litros. Allí es donde se encuentra nuestra principal Línea de Embotellado y el Laboratorio Principal.

Mara

La Bodega San Fabián está situada en Mara, en el valle del río Perejiles, al este de nuestra Región.

Aunque mucho más pequeña que Maluenda está equipada para elaborar pequeñas producciones de vino, a menudo, a petición expresa de nuestros clientes.

La disposición de pequeños depósitos y tanto la prensa tradicional en cesta como las prensas neumáticas, permite a nuestro enólogo obtener vinos "artesanos" al igual que también obtener los volúmenes más grandes de nuestra producción.

Munébrega

La Bodega Virgen del Mar y de la Cuesta se sitúa en Munébrega (próxima al Monasterio de Piedra), central de nuestros viñedos de Tempranillo más fino. Con esto en mente, hemos concentrado la mayor parte de nuestra producción de Crianza y vinos Reserva en esta bodega así como una proporción importante de nuestra producción de vino blanco.

En nuestra Sala de Barricas a temperatura controlada, más de 2000 barricas descansan en perfectas condiciones para obtener la maduración de nuestros vinos de Crianza.

VIÑEDOS

Bodegas y Viñedos del Jalón tiene 2400 hectáreas (6000 acres) de viñedo, concentrado en la parte sur de la comarca de Calatayud. Nuestros viñedos se extienden a la parte norte del río Jalón, adentrándose al sur del Sistema Ibérico, y se concentran en los valles del río del Jiloca y el Perejiles.

Nuestros viñedos están situados a una altitud entre 600 y más de 1000 metros (2000 - 3300 pies), siendo los puntos más altos dominados por la vid vieja de Garnacha y los inferiores por Tempranillo principalmente junto con las nuevas variedades emergentes.

De las más de 1000 hectáreas de Garnacha que tenemos en producción, más de la mitad son Viñas Viejas, plantadas hace más de 40 años. Estos viñedos de baja producción son nuestra "joya de la corona", proporcionando una fruta coherentemente excepcional, año tras año, y formando la base para muchos de nuestros mejores vinos.

Nuestras 400 hectáreas de Tempranillo plantado sobre las laderas inferiores, en los suelos de textura más fina, proporcionan la espina dorsal para muchos de nuestros vinos de Crianza. La estructura y la capacidad de envejecido de nuestros vinos de Tempranillo los hacen inmejorables para redondear su maduración en barriles de roble, tanto para Reserva tradicional como para estilos varietales más modernos.

Después de que se plantase el primer Syrah, en 1990, nos hemos convencido de que esta noble variedad de Ródano tiene un gran futuro en Calatayud. Ahora tenemos 130 hectáreas plantadas sobre nuestros suelos más pobres, para reducir el vigor natural de la variedad, con más crecimiento cada año.

Macabeo (Viura en Rioja) es la variedad blanca tradicional de Calatayud y produce vinos frescos y afrutados, que encajan perfectamente con los gustos modernos. Tenemos 250 hectáreas de esta variedad, mucha plantada como vides rupestres, junto a nuestro Garnacha en los viñedos situados a mayor altitud.

Junto a estas variedades, también tenemos pequeñas plantaciones de Monastrell, así como las variedades internacionales: Cabernet Sauvignon y Merlot

VARIETADES DE UVAS

Garnacha Tinta

Quizás la más conocida es la Garnacha del Valle de Ródano en el sur de Francia; pero la Garnacha es originaria de España. Característicamente hablando, el vino de Garnacha es más alcohólico, un color moderado, pocos taninos y recuerda a frutas rojas, pero este estilo varía según los suelos, el clima y la edad del viñedo. La Garnacha de viñedo viejo con suelos pobres y un clima marginal puede producir unos vinos de gran estructura, cuerpo e importante complejidad.

Tempranillo

Sin duda, Tempranillo es la variedad predominante en España. Este se conoce con diferentes nombres: Tinto Fino en la Ribera del Duero, Tinto de Toro en el Noroeste,

Cencibel en La Mancha y, por supuesto, Tempranillo en la Rioja y el resto norte de España. Caracterizado por un contenido alcohólico moderado, recuerdo a frutas maduras del bosque y con gran afinidad a los aromas obtenidos en su paso por las barricas de roble, el Tempranillo es la elección natural para los principales vinos de Crianza y Reserva españoles.

Syrah

Es la gran variedad del Norte del Ródano y de Australia, conocida como Shiraz, es la principal variedad incorporada recientemente en los vinos españoles y que ya ha demostrado su potencial en climas más cálidos. El Syrah tiene mucho color, estructura, gran cantidad de extractos y taninos con postgusto afrutado y matices a especias y pimienta. La clásica mezcla entre la estructura del Syrah con la fruta madura de la Garnacha es un perfecto maridaje reconocido en todo el mundo.

Monastrell

Variedad originaria española que traspasó la frontera Francesa (como Mouvedre).

La cuna del Monastrell es la costa mediterránea española. El potencial de esta variedad tinta, que es su carácter sabroso, esta siendo cada vez más reconocido; que gracias a los modernos métodos de vinificación han sabido obtener estas cualidades únicas

Cabernet Sauvignon

Es la principal variedad tinta de Bordeaux, la cual se ha asentado en la mayoría de las regiones productoras de vino en el mundo, tanto como una variedad principal como un componente importante en las mezclas. Su gran estructura y su inconfundible aroma a moras puede ser un buen complemento para variedades más suaves como el Tempranillo y aumentar el potencial de envejecido de los vinos con crianza en roble.

Merlot

Es la variedad más cultivada en suelos arcillosos y frescos de Pomerol y St. Emilion, donde se producen algunos de los vinos líderes mundiales.

El Merlot debe ser plantado en terrenos frescos si quiere prosperar en España.

Comúnmente es mezclado con Cabernet Sauvignon, donde le aporta textura carnosa y aromas a ciruela, siendo el compañero perfecto de viaje.

Mazuelo

También conocida como Cariñena en España (región Aragonesa) y Carignan en Francia, esta variedad autóctona proporciona una gran estructura tánica y acidez a las tradicionales mezclas. Mazuelo es un componente importantísimo para muchos vinos de crianza en el norte de España.

Macabeo

Nuestra variedad blanca predominante, a menudo plantada como falto en los viñedos más antiguos, es conocida en Rioja como Viura. El Macabeo ha destacado gracias a los tratamientos de fermentación controlada. Su aroma a Bayas y su equilibrada acidez satisface los gustos más modernos del vino.

Malvasía

Es una de las variedades más antiguas. La Malvasía ha sido cultivada desde la época de los romanos y extendida por todos los países del Mediterráneo desde Grecia hasta España. Su popularidad ha bajado en los últimos años probablemente debido a su baja acidez y a su tendencia a oxidarse rápidamente. No obstante, el distintivo carácter personal de la Malvasía puede proporcionar un toque inequívoco de clase a los vinos blancos.

ÁREAS VINÍCOLAS

En una región montañosa donde se entrecruzan profundos valles surcados por los ríos Jalón, Jiloca y Perejiles, el paisaje y el microclima cambian rápidamente. Esto nos proporciona una gran variedad de parajes donde cada uno tiene unas cualidades y potencial de calidad muy distintas.

Ermita de San Antón

Las laderas de los montes Atalaya y las Peñas, alrededor de los pueblos de Valtorres, La Vilueña y Carenas, nos proporcionan algunas de nuestras mejores uvas Blancas. Las vides de Macabeo, muchas de las cuales son de considerable edad, producen uvas con sabores y aromas muy intensos.

Sierra de Pardos

La Sierra de Pardos domina los pueblos del sur de nuestra comarca. Los viñedos más altos de Abanto, Castejón de Alarba y Alarba son dedicados principalmente a la Garnacha, mientras que las laderas inferiores producen parte de nuestro mejor Tempranillo y el Syrah.

Peña Olivés

Los suelos más finos y menos pedregosos alrededor de Munébrega y Olivés son interesantes para nuestros Tempranillos, los cuales son destinados para los Crianzas y Reservas. Los suelos más pobres son destinados principalmente a la Garnacha y el Macabeo.

Sierra de Santa Cruz

En una altitud entre 800 y 1000 metros, con viñedos sobre pizarras y terreno abrupto e inclinado, el término de Acered proporciona la mayor parte de nuestra viña vieja de Garnacha fina. El clima montañoso extremo y los suelos pobres dan lugar a producciones mínimas con alta calidad en sabores a frutas y grandes aromas.

Valle de Jiloca

La orilla abandonada del río Jiloca es una mezcla de caliza y aglomerados inmejorable e ideal para las variedades de Cabernet Sauvignon y Tempranillo, las cuales requieren suelos de texturas finas y un clima más suave. Los pueblos históricos de Paracuellos de Jiloca, Maluenda y Morata de Jiloca, están entre los más importantes de esta zona.

Sierra de Vicor

Las laderas sur-occidentales de la Sierra de Vicor, a la sombra del Pico del Rayo son otra fuente principal de viñedo viejo de Garnacha, que prospera en los suelos pedregosos cercanas a los pueblos de Villalba de Perejil, Belmonte de Gracián y Mara.

SUELOS

La zona norte del Sistema Ibérico es geológicamente compleja, con una orografía muy diferenciada; es por ello, que esta área cercana al Monasterio de Piedra sea el destino de numerosos estudios Geológicos.

Los viñedos situados en las zonas más elevadas al Sur-Este de Calatayud están asentados principalmente sobre pizarras y cuarcitas depositadas en un terreno arenisco formado en el Periodo Terciario debido a la actividad de los glaciares. Estos suelos, principalmente formados por piedras y cascajo, son pobres en nutrientes, tienen mucho drenaje y son un terreno muy específico para las Garnachas plantadas en vaso.

Algo más bajo, en los valles del Jiloca y del Perejiles, el subsuelo es más variado (calizas y aglomerados) y el suelo contiene más arcillas aunque varía de un valle a otro. Algunos

viñedos tienen un alto contenido calcáreo, mientras que otros contienen niveles muy altos de cuarcita en su superficie.

Los suelos aluviales del fondo del valle, generalmente tienen unas texturas más finas ausentes de piedra y cascajo. Esas tierras y suelos silicios son destinados principalmente a las variedades más internacionales tales como el Cabernet Sauvignon.

CLIMA

Calatayud tiene un clima continental, caracterizado por unos veranos secos bastante calurosos y unos inviernos muy fríos. Las precipitaciones son relativamente bajas (menos de 350mm al año). En verano la temperatura es más moderada debido a la altitud (700m.). Esta altitud provoca una gran oscilación de las temperaturas entre el día y la noche (de hasta 12.5°C) lo cual proporciona unas condiciones ideales para la viticultura.

La temperatura media diaria es de 30°C entre Julio y Agosto, mientras que baja hasta los 10°C en Diciembre y Enero, teniendo mínimas de hasta -10°C. Este clima tan característico permite unos largos periodos de crecimiento y una lenta maduración de la uva, de tal manera que las frías noches le dan la oportunidad de reducir su acidez.

Las precipitaciones, bastante escasas, se concentran en la primera etapa del crecimiento, siendo la mayor parte de ellas entre Abril y Julio. En contraposición, el resto del verano es cálido y seco, solamente interrumpido por algunas precipitaciones en forma de tormentas.

OBJETIVO DEL PROYECTO

Tal y como hemos descrito a nuestra empresa y nuestros productos, el objeto de esta propuesta es la de continuar con el objetivo inicial de nuestro nacimiento que fue el de mantener el desarrollo agrícola en nuestra zona y evitar la desaparición de la vida rural y sus productos de calidad más autóctonos.

Con esta filosofía y sabiendo que dependemos de muchos factores que nos apoyen para poder avanzar; hoy ya podemos contar con una experiencia internacional importante (el 80% de nuestro mercado) fruto de la confianza depositada por nuestros propios socios: IAF (Gobierno de Aragón), CAI, Ibercaja, Cajalón y Multicaja, además de la de unas 700 familias socios de nuestras tres bodegas participadas; y lo que es más importante, la de nuestros clientes en países como: Reino Unido, EE.UU., Canadá, Bélgica, Alemania, Francia, Holanda, Noruega, Suiza, Nueva Zelanda, etc.

Así pues, nuestro nuevo paso es el de llegar al mercado nacional de la mano de aquellas empresas que nos den la confianza necesaria para poder hacer una labor profesional seria y muy provechosa para ambos. Es por ello que creamos que su compañía tiene la posición e imagen en el mercado actual para servirnos de guía en este objetivo.

¿Qué obtiene a cambio?.

En primer lugar, va a contar con un producto de la mejor calidad al precio más competitivo para sus Clientes de una de las D.O. con más proyección en un futuro próximo, tal y como lo enfoca Mr. Robert Parker en su publicación de Junio'05 (The Wine Adccocate) tras valorar dos de nuestros vinos con 90 puntos y un Rosado con 89 puntos en un mercado tan relevante como el americano y más actualmente, Febrero 2007, con 91 y 93 puntos nuestras últimas novedades de **Las Pizarras 2005** y **Alto Las Pizarras 2005**, siempre productos basados en la variedad autóctona de Garnacha de Calatayud. (Adjunto copia de las publicaciones).

Por otra parte, queremos que su empresa sea la referencia de nuestra marca en su entorno más próximo, el punto de encuentro con nuestros clientes y a su vez el punto de partida para las acciones que, en cada momento, planteemos para dar cobertura a nuestros actos promocionales y de imagen.

Nuestro propósito es contar con "socios" en nuestro camino capaces de sobrepasar la relación estrictamente comercial (de cliente – proveedor) y convertirla en un proyecto común.

Entre las muchas acciones que se me pasan por la cabeza están las de la nueva tendencia de "Enoturismo", Acciones gastronómicas con importantes cocineros, la presentación de las nuevas añadas en sociedad, colaboraciones directas en proyectos de sus clientes ...

Con este planteamiento y, **sobre todo**, las múltiples sugerencias y puntos de vista que esperamos desarrollar paralelamente con su empresa, vemos factible un crecimiento común en esta nueva apuesta en el sector.