



## La Enoteca propone un menú maridado con garnachas

La Enoteca de Paco Pérez, restaurante con dos estrellas Michelin ubicado el Hotel Arts de Barcelona, ha lanzado un menú de otoño maridado con uvas garnachas para ensalzar esta variedad. Este menú se ha podido degustar desde 16 de octubre hasta al sábado 3 de noviembre. El propietario de Vinyes Domènech, Joan Ignasi Domènech, presentó esta iniciativa el pasado mes de octubre junto al sumiller del restaurante, Eduard Caldero. Domènech destacó la intención de unir fuerzas para fomentar el valor de esta variedad de uva, ahora que "ya se encuentra en las cartas, en los concursos y en las guías de vinos; pero antes, difícilmente". Ya que según explicó se valora "desde los últimos diez años". El sommelier Eduard Caldero apuntó que el 30% de la garnacha de todo el mundo se concentra en España, y que la mayoría está en Cataluña. Joan Ignasi Domènech también aprovechó el acto para presentar un nuevo vino de su bodega: Vinyes Domènech Rosat de Garnatxa Peluda 2017, que se comercializa desde julio y del que se han producido 1.500 botellas.

### ON

Tiene personalidad y expresa el lugar del que procede

### OFF

Si no se vigila su crecimiento y maduración, puede alcanzar grados imposibles de beber



Abadal

varietales, la garnacha fue perdiendo extensión desde los años 20 del pasado siglo. La buena noticia es que han quedado muchas viñas viejas, plantadas en suelos pobres donde otra variedad no hubiera aguantado. La garnacha ha resistido hasta que llegara su momento y desde luego su momento ha llegado. Gracias a su facilidad para adaptarse a todo tipo de terrenos, puede ofrecer vinos muy versátiles: tintos suculentos y frutales en Aragón, elegantes en el Priorat, frescos y singulares en Toledo y Madrid, complejos en Rioja y blancos de alta intensidad en la Terra Alta, por poner solo algunos ejemplos



## La tierra que la vio nacer

Hay quien duda de su origen aragonés, de hecho, desde que Gabriel Alonso de Herrera la citó en su obra *Agricultura general* en 1513 con el nombre de "Aragonés" y situó su origen en España, los sardos han reivindicado su tierra como el origen de la garnacha, a la que llaman cannonau, y sus mutaciones: blanca, peluda y gris. Pero parece indiscutible, según Jancis Robinson y otros autores como Oz Clarke, que la garnacha es autóctona de Aragón y proximidades. Una hipótesis que confirman, según Robinson, dos razones: las variaciones de la garnacha (tinta, gris, blanca, peluda), que solo existen aquí, y su diversidad clonal, observada en la variedad española, pero no en la sarda.

---

**Hay quien dice que "es la madre de todas las variedades" por su profunda adaptación al territorio**

H10 Berlin Ku'Damm



## La buena salud de la garnacha

POR JOAN IGNASI DOMÈNECH

**E**n el año 2008 un grupo de bodegas de las Denominación de Origen más representativas en superficie plantada —Edeñària en la Terra Alta, La Gravera en Costers del Segre, La Vinyeta y Masia Serra en el Empordà, Viladellops en el Penedès-Garraf, Clos Figueres en el Priorat y Vinyes Domènech en el Montsant— fundamos la *Asociación Catalana de la Garnacha*. Se trata de una asociación sin ánimo de lucro, sin gran estructura para ganar agilidad y concentrar todo el esfuerzo en cada acción y abierta a todas las bodegas elaboradoras de garnacha a participar en todas sus actividades. La creamos con el convencimiento de que la variedad mediterránea por excelencia no ocupaba el lugar que se merecía y que éramos los profesionales del sector los que debíamos ponerla en valor con la colaboración de las instituciones, en Cataluña el INCAVI, de los medios de comunicación, los restaurantes, las tiendas especializadas y toda la cadena de profesionales del sector. Era básico tejer esta red de complicidades hacia la garnacha para explicar nuestro patrimonio vitivinícola mediante un dis-

curso claro y potente con una visión internacional, por lo que nos pusimos en contacto con las regiones productoras de garnacha más significativas: En Aragón, Campo de Borja, la mayor superficie plantada en España. En Francia, la *Asociación Internacional de la Garnacha* fundada por Nicole Serra Rolet, organizadora del *I Symposium Internacional de la Garnacha* con prescriptores, periodistas y elaboradores de todo el mundo. En el Rosellón con su presidente Fabrice Rieu, fundadores del *Concurso Grenaches du Monde*, cuyo representante en España es Frédéric Galtier y que en su VI edición se ha celebrado este año en Terra Alta, también con la AO de Châteauneuf du Pape y en Italia con los representantes de la isla de Cerdeña. Este grupo de personas, en sus diferentes territorios, hemos trabajado en el patrimonio ancestral de las diferentes mutaciones de la garnacha, desde la blanca de Terra Alta, la garnacha roja o lledoner gris del Empordà y sur de Francia o la garnacha peluda o lledoner pelut de Tarragona, principalmente en el Montsant-Priorat-Terra Alta y con la cannonau de Cerdeña. Durante este tiempo se han creado







## Los vinos españoles recogen 80 medallas de oro en el Concurso Garnachas del Mundo 2018

La sexta edición del Concurso Internacional Garnachas del Mundo, celebrado este año en la D.O.P. Terra Alta, ha dejado a España con un importante palmarés: 80 medallas de oro (el 54% de las medallas de oro concedidas por el jurado). En concreto, los vinos españoles ganadores de la máxima distinción han sido 16 vinos donde la garnacha estaba en *coupage* con otras variedades (con un mínimo de un 51% de garnacha); y 64 vinos monovarietales (85% de esta variedad como mínimo). Destacar que de las 839 referencias a concurso, un total de 502 vinos procedían de España (seis de cada diez). De ellos, 316 referencias correspondían a vinos tintos, 130 a vinos y espumosos blancos, 36 a vinos y espumosos rosados y 20 a vinos dulces de garnacha.\*

diferentes acciones como son:

- El **Concurso Grenaches du Monde** que el año que viene alcanzará su VII edición.
- El **Día Internacional de la Garnacha** (Grenache day) que se celebra el tercer viernes del mes de septiembre en todo el mundo. Este año en el evento organizado por Vinyes Domènech han participado más de 140 restaurantes y tiendas especializadas.
- Las **G-Night** que se celebran en diferentes ciudades del mundo principalmente coincidiendo en las grandes Ferias Internacionales: Prowein, Fenavin, Alimentaria, Vinisud.
- Las **Master-Tast** de garnacha dirigidas por Master of Wine en diferentes ciudades del mundo como Zurich, Nueva York, Copenhagen y Hong Kong.

Se han creado dos grupos de trabajo, el Técnico y el de Comunicación, formado por las diferentes instituciones y organismos de cada país, Cataluña está representada por el INCAVI y Terra de Garnatxes.

Gracias a estos grupos de trabajo en las jornadas técnicas del último Concurso Mundial celebrado en Terra Alta y liderado por el INCAVI se presentaron los trabajos sobre los des-

## De la garnacha surgen vinos que consiguen expresar en boca el terroir del que proceden

criptores organolépticos de la garnacha, un estudio en el que participaron los cinco paneles de cata de cada región: Aragón, Cataluña, Navarra, Rosellón y Cerdeña en la que mediante una metodología consensuada por las cinco regiones vitícolas se cataron a ciegas 70 vinos de la misma añada para encontrar los descriptores varietales y los singulares de cada zona. En total más de 3.000 catas a ciegas que nos permite tener un conocimiento transversal y profundo sobre los descriptores de la variedad.

Los resultados de los trabajos y acciones mencionadas se traducen en un cambio de dinámica en todo el sector apostando por las variedades locales cambiando los siguientes indicadores de una manera muy clara en Cataluña:

- Más superficie plantada según datos del INCAVI (Registro Vinícola de

Cataluña) en el 2018 constan más de 6500 ha, lo que representa un incremento del 12% sobre las 5.800 ha que constaban en el 2010. Destacar el 53% de incremento en la garnacha roja o lledoner gris y el 33% de la garnacha peluda.

- Más vinos monovarietales de garnacha en todos los tipos: espumosos, blancos, rosados, tintos, rancios y dulces.
- Más presencia en los medios de comunicación.
- Más vinos premiados en los concursos internacionales y guías de vino.
- Más propuestas en las cartas de los restaurantes y tiendas especializadas donde la garnacha ya ocupa un lugar destacado.
- Y lo más importante, que el consumidor aprecia y reconoce la calidad de los vinos elaborados con garnacha. La garnacha en estos momentos goza de buena salud y la seguirá mejorando si sabemos transmitir nuestro clima y por consiguiente nuestro paisaje mediterráneo en cada copa de vino de una manera honesta y directa para que el consumidor elija el estilo que más le guste pero que lo transporte a su lugar de origen, este es el nuevo reto.

