

Correlació entre territori i vins de Garnatxa negra a la Denominació d'Origen Montsant i Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

Claustre Grau, M.Carme Masquè, Josep Valiente, Xoán Elorduy

Estació de Viticultura i Enologia de Reus – Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)

Passeig Sunyer, 4-6 43202 Reus claustre.grau@gencat.cat

La Denominació d'Origen (DO) Montsant i la Denominació d'Origen Qualificada (DOQ) Priorat comparteixen comarca administrativa o el que és el mateix comparteixen un territori. A la vegada cada DO té el seu propi territori que conforma la seva identitat i la identitat dels seus vins.

També tenim que les dues denominacions han subdividit els seus territoris en zones de producció diferenciades, a partir de criteris climàtics, paisatgístics, topogràfics, geològics... En el cas de la DOQ Priorat aquestes zones les han definit al voltant d'una vila, amb el projecte de vi de vila, obtenint 12 zones. El territori de la DO Montsant està configurat per 5 zones. La garnatxa negra és una de les varietats majoritàries, a la DO Montsant el 33% de les vinyes de raïm negre són de garnatxa i el 40% a la DOQ Priorat.

Objectius:

Caracteritzar edafològicament els sòls, conèixer l'estat nutricional dels ceps i caracteritzar els vins elaborats amb garnatxa negra elaborats en cada DO.

Material i mètodes:

En primer lloc es van seleccionar les finques representatives de cada zona, 1 per cada zona de la DOQ Priorat i entre 1 i 5 per cada zona de la DO Montsant. A partir d'aquí es va definir la seqüència de mostres:

- una extracció de fulles, per finca, en dos moments del cicle vegetatiu, després de la floració i del verol, durant dos anys (2012 i 2013).
- Una o dues extraccions de mostres de terra, per cada finca.
- Anàlisis de vins de garnatxa negra de les finques seleccionades o elaborats amb raïm provinent íntegrament de cada zona, de les veremes 2012 i 2013.

Paràmetres analitzats:

Sòls: Calç activa, conductivitat, pH a l'aigua i pH a KCl, matèria orgànica, textura, Nitrogen, Potassi de canvi, Magnesi de canvi, relació C/N, relació K/Mg i Calci extraïble.

Fulles: Nitrogen, Fòsfor, Potassi, Magnesi, Manganès, Zenc, Ferro, Calci, Coure, Bor i Sodi.

Vins: Densitat relativa, grau alcohòlic, extracte sec, sulfurós, acidesa total, acidesa volàtil, pH, àcid cítric, àcid màlic, àcid tartàric, cendres i alcalinitat de les cendres, glicerol, IPT, color, tanins, antocians, Calci, Magnesi, Ferro, Sodi, Coure, Zenc, Manganès i Potassi.

Resultats:

De manera molt general tenim que els sòls vitícoles de la DO Montsant i de la DOQ Priorat són majoritàriament de textura franca, bàsics, pobres amb matèria orgànica, amb una correcta relació C/N i en general sense carències de K i Mg. Els nivells de calç activa, en cap cas són limitants.

Els resultats de les anàlisis foliars ens permeten començar a conèixer l'estat nutricional dels ceps de garnatxa negra a la DO Montsant i la DOQ Priorat, de cara a poder establir uns intervals de concentració reals i adaptats als nostres territoris, El mateix passa amb els vins elaborats amb garnatxa negra, on les característiques fisicoquímiques són àmpliament conegudes, amb la incorporació de la determinació dels cations s'aprofundeix en la seva caracterització.